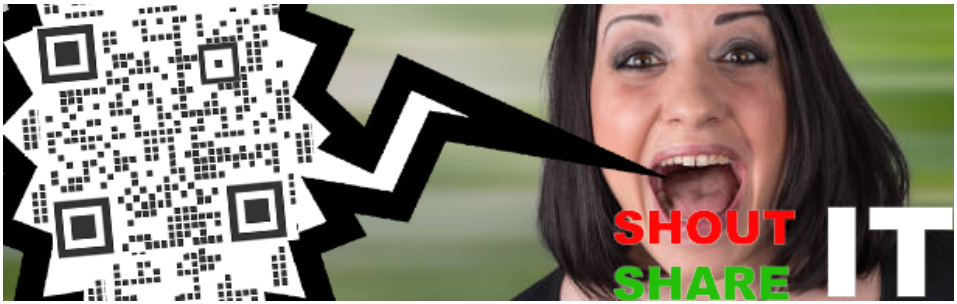
Раиса
Алибекова
Жизнь
и Еда
ТОП
Instagram
1 200 000
читателей


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В семь лет Раиса из дагестанского села чуть заживо не сгорела. Ее чудом спасли, но на долгие годы она потеряла лицо. Его «лепили» заново в течение двадцати лет, по миллиметру в год — девушке пришлось перенести более двадцати пластических операций, проведенных под общим наркозом. Раиса пережила адские муки, но никогда не отчаивалась, потому что рядом с ней всегда были ее родные, а потом — любимые муж и сын. Сегодня Раиса — молодая красивая женщина, успешная жена и мама, известный блогер. В «Инстаграме» на ее блог «Жизнь и еда», где она опубликовала более тысячи уникальных видеорецептов, подписаны 1 200 000 человек. Рая стала «Лучшим фуд-блогером» России 2016 года, по мнению читательниц популярного женского сайта Леди Mail.Ru. А в 2017 году она выиграла премию «Инстамама» в номинации «Food-мама». В своей книге автор впервые подробно рассказывает о пережитых событиях, и о том, что помогает ей не падать духом, никого ни в чем не винить и завоевывать все новые вершины в профессии и личной жизни.

- Раиса Алибекова
  -
  - Вступление от редакции
  - Вступление от автора
  - Я готова пожертвовать целым миром ради любимых людей
    - Лучший пример — перед глазами
    - Долгожданная дочка
    - «Раз ты большая, то будешь готовить для нас!»
    - Все мною восторгались, как красивой куклой
  - Жизнь может измениться вмиг
    - Одна искра — и я вспыхнула, как факел!
    - У меня было шоковое состояние — я не чувствовала боли
    - Я не понимала: почему все плачут, когда видят меня?
  - Пересадка кожи «чудовищу»
    - Сдирали кожу с лица — рывком, словно пластырь
    - При движении ноги начинали кровоточить — с них же брали кожу
    - Из зеркала на меня смотрело чудовище!
  - Новая жизнь с чужим лицом

- Благодаря учителю и дружному классу у меня не возникло комплексов
- Я не хотела видеть свое отражение
- На операцию — как на праздник
- «Как в кино» не получилось
- «Зачем ты здесь? У тебя же все хорошо!»

○ Несколько раз в год — на операцию
- Лучшее развлечение в больнице — учеба, и особенно — математика!
- У меня стали закрываться глаза и рот — это было настоящее чудо!
- Новый этап жизни: «Главное — образование!»
- Истории других жертв ожогов
- Страшная утрата
- Авария за аварией

○ Абдула — любимый, верный, заботливый
- С Абдулой мы сначала ссорились и подшучивали друг над другом
- Как меня сватали
- Новый статус — невеста
- Неприятное происшествие
- Долгий путь к свадьбе
- Новая жизнь с новым именем

○ Крепкая и работящая семья аварца и даргинки
- Долгожданный сын
- В декрете мне хотелось много и интересно работать
- Я была уверена: через год у меня будет 366 000 подписчиков в «Инстаграме»!
- Все в жизни не случайно

○ Крупный блог — это большая ответственность
- …А еще — возможность призвать людей к миру и добру
- Мой день похож на «день сурка» многих мам
- Кулинария в теории
- Долго мучил вопрос: ставить ли в блог свою фотографию?
- Я, наконец, решилась показать всем свое лицо!
- Моя история помогла другим людям, попавшим в сложную ситуацию

○ Как стать лучшей фуд-блогером и фуд-мамой
- Моя фамилия стояла в одном ряду с именами Веры Брежневой и Ксении Собчак
- Я была уверена, что миллион подписчиков меня

поддержит
- Сынок готовит со мной еду, помогает
- Подписчики — друзья
- На мои мастер-классы по кулинарии заранее раскупают билеты
- Все-таки — Москва, но в душе я дагестанка

- Мои мечты
- Вместо послесловия
  - …быть благодарной
  - …избавляться от комплексов
  - …ценить каждую минуту жизни
- Приложение
  - Закуски
    - Жульен с курицей
    - Буррито
    - Инвольтини
    - Кукуруза, запеченная в духовке
    - Кукуруза в молоке
  - Салаты
    - Салат «Хлеб и фасоль»
    - Баклажановый салат
    - Салат «Бостон»
    - «Цезарь» с креветками
  - Первые блюда
    - Суп-пюре из чечевицы
    - Харчо
    - Жижиг-галнаш
  - Вторые блюда
    - Узбекский плов
    - Куриное филе «Сюрприз», запеченное в фольге
    - Куриное филе в кляре
    - Штрудли
    - «Говяжья книжка»
    - Котлеты «Нежность»
    - Котлеты по-измирски
    - Мясо с грибным соусом
    - Куриные голени в сырной панировке
    - Голень индейки в сливках
    - Стожки
    - Утка в ягодном соусе
    - Даргинское чуду
  - Выпечка и десерты
    - Творожная запеканка

- Блины
- Кутабы с зеленью
- Пицца «Маргарита»
- Слоеный хлеб
- Кулич
- Пирожки с картофелем
- Пирожки из лаваша
- Бисквитный рулет
- Хлеб на картофельном отваре
- Панкейки

○ Фотографии

Раиса Алибекова
Жизнь и еда

Серия «Звезда инстаграма»

© Раиса Алибекова
© ООО «Издательство АСТ»

* * *

Вступление от редакции

В семь лет Раиса из дагестанского села чуть заживо не сгорела. Ее чудом спасли, но на долгие годы она потеряла лицо. Его «лепили» заново в течение двадцати лет, по миллиметру в год — ей пришлось перенести более двадцати пластических операций, проведенных под общим наркозом. Раиса пережила адские муки, но никогда не отчаивалась, потому что рядом с ней были ее родные: мама, папа, братья, сестра, тети, а потом и обожаемый муж. Их любовь и поддержка дали Раисе силы и надежду на прекрасное будущее. И оно настало!

Сегодня Раиса — молодая, красивая женщина, успешная жена и мама, известный блогер. В «Инстаграме» на ее блог «Жизнь и еда», где она опубликовала более тысячи уникальных видеорецептов, подписаны 1 200 000 человек.

Рая — «Лучший фуд-блогер» России 2016 года по мнению читательниц популярного женского сайта Леди Mail.ru. А в 2017 году она выиграла премию «Инстамама» в номинации «Food-мама».

Чтобы завоевывать другие высоты, Раиса постоянно учится. К своим двадцати восьми годам она закончила: физический факультет, факультет математики и компьютерных наук, курсы фотографа, журналиста и кулинарную школу. А сейчас планирует освоить профессию ресторатора, чтобы открыть свой бизнес — сеть собственных ресторанов в разных городах. Каков размах!

Сегодня семья Раисы переехала в Москву — здесь звезда «Инстаграма» видит больше возможностей для развития. В столице ее приглашают на кулинарные телешоу, а билеты на ее мастер-классы разлетаются за час.

Но отчего Раиса долгое время не решалась рассказать о себе? Как она пережила личную драму? Как сейчас относится к своему отражению в зеркале? Почему она несколько раз попадала в автомобильные аварии, причем в одни и те же числа? Зачем поменяла имя? От какого шага отговаривал ее муж Абдула? Чем радуют и огорчают ее подписчики в «Инстаграме»? Что надо делать, чтобы стать популярным блогером? Сколько времени и сил уходит на создание одного видеорецепта? На эти и другие вопросы автор отвечает откровенно и обстоятельно. А также рассказывает о том, что помогает ей не озлобиться, не упасть духом, никого ни в чем не винить…

Судьба молодой женщины настолько удивительна, что может лечь в основу и документального фильма, и художественного романа.

Вступление от автора
Я прошла путь от девочки, потерявшей лицо, до успешной женщины, вставшей в один ряд со «звездами»

Когда люди видят мой блог, встречают меня на улице или, возможно, натыкаются на интервью со мной, то зачастую они даже не догадываются, какой путь я проделала. От маленькой девочки, которая в прямом смысле потеряла лицо и всяческое желание жить, до успешной женщины — жены и мамы.

Это была трудная дорога — через боль и принятие. Но сейчас, оглядываясь назад, я поняла, что не чувствую обиды или злобы и испытываю только благодарность миру. Признаюсь, раньше я не думала о книге. Но оказалось, что моя история помогает девушкам, попавшим в такую же беду, поверить в себя, принять свои недостатки. Поэтому я решила попытаться вдохновить как можно больше людей на то, чтобы просто жить и радоваться каждому дню!

Сейчас я не та Раиса, которая, разбив зеркало, рыдала, оплакивая остатки своего лица. Я та, что увидела свою фамилию в одном ряду с именами «звезд» — Веры Брежневой, Ксении Собчак, Нюши, Сергея Шнурова, Тимати, Ники Белоцерковской! Все они были выдвинуты читателями на премию популярного женского сайта «Леди Mail.ru» в разных номинациях. Я же победила в номинации «Лучший фуд-блогер».

Я посвящаю всем свою победу! Смогла я — сможет каждый из вас! Премии, успех блога, счастливая семейная жизнь — это итог долгого пути. О том, каким был этот путь, я расскажу в книге. Многое из того, что я описываю, до сих пор не было известно даже моим родителям. Это серьезный шаг для меня, но я пообещала себе быть откровенной и слово сдержу.

Я готова пожертвовать целым миром ради любимых людей

Лучший пример — перед глазами

Моя родина — Дагестан, страна гор (от тюркского «даг» — «гора», «стан» — «страна»). С детства я видела горные аулы, каменные ступени, ведущие к вершинам гор, ленты дорог, которые петляют над страшными пропастями, и шумные горные реки. Но родилась и росла я на равнине — в часе езды от Махачкалы, в селе Новые Викри Каякентского района. Это роскошный край цветущих долин и живописного Каспийского моря. Мне повезло жить в таком прекрасном месте — до моря можно было даже дойти пешком, а у нас была машина, поэтому весь путь до него занимал не больше десяти минут. Я до сих пор считаю, что это самое красивое место на земле! Там мало людей, и местные жители с заботой и любовью поддерживают чистоту пляжа и моря. Большими компаниями — с семьей, с друзьями — мы часто ездили на Каспий, старались проводить там выходные. У нас даже было особое место для шашлыков — возле реки в лесу. Помню я и зимние прогулки. В детстве мне казалось, что снега было много — не то что сейчас.

Мою маму зовут Зайнаб, ей пятьдесят семь лет, а папе — Магомеду — пятьдесят шесть лет. Отец — экономист по образованию, раньше работал бухгалтером в совхозе. Ушел оттуда, чтобы заняться собственным бизнесом: возил из Питера трубы для отопления и продавал их в Махачкале. В то время — в середине 1990-х — мы жили богато. Соседи приходили к нам в гости, словно в музей, чтобы полюбоваться дорогой и дефицитной по тем временам мебелью. Сейчас смешно вспоминать об этом, но мама иной раз всерьез жаловалась, что устала деньги считать, и невольно порой думала: когда же это закончится? Бывало, целый чемодан денег привозил отец, и ей приходилось считать их с утра до вечера. Бизнес отца развивался стремительно и шел хорошо до тех пор, пока его не «кинул» родственник, с которым они вели дела. Отец в одночасье разорился, и чемоданов денег не стало. Я восхищаюсь своим папой! Мы никогда не были бедными — он любым способом пытался зарабатывать и делал все, чтобы его большая семья жила достойно.

Нам, детям, он всегда говорил: «Главное не в том, чтобы у вас был материальный достаток, а в том, чтобы у вас головы работали — тогда вы сами себя обеспечите». Поэтому для него важно было дать нам образование. Не секрет: чтобы поступить в хорошую школу или в вуз, требуются деньги. И папа трудился не покладая рук. Сейчас у него огромный, площадью около гектара, виноградник, в котором он выращивает виноград различных

сортов. И до сих пор папа все контролирует сам — от тонкостей ухода за прихотливыми лозами до переговоров с заводами, закупающими виноград. Из его сырья производят Дербентское и Кизлярское вина. И хотя все мы, его дети, выросли, папа все равно работает для нас и постоянно стремится помочь нам, чем может.

Моя мама для меня — идеал любящей женщины. Когда я вижу объявления о курсах по женственности — только улыбаюсь: ведь я росла, имея перед глазами лучший образец для подражания. Мои родители знакомы еще со школы. Только мама тогда была хулиганка, которая терпеть не могла учебу, а папа — отличник, которого ставили всем в пример. Мама нередко рассказывает мне смешные истории из своего детства… Однажды она дурачилась с подружками и закинула камешек к соседям, который угодил аккурат в хинкал, стоявший на столе. Хорошо, что зубы у соседа остались на месте, но от родителей маме попало. А в другой раз, уже в начальной школе, она рассердилась из-за того, что на уроке физкультуры ее заставляют забираться по ненавистному канату, и втайне от всех сожгла его. Мама со смехом говорит, что мастерски все отрицала и ей удалось избежать наказания. Причем с физической активностью у нее был полный порядок, даже порой с избытком. В старших классах на переменах они дурачились в коридоре — подпрыгивали, стараясь достать до потолка. Ни у кого не получалось, и тогда мама придумала сделать это с разбега. Своего она добилась, но приземлилась неудачно. Хотя, скорее, удачно, ведь она сбила с ног своего будущего мужа, в тот момент — прилежного любителя математики… Однако со временем ее буйная энергия перешла в мирное русло. В ту пору старшеклассников отправляли в совхозы для помощи в уборке урожая, и мама всегда была в числе первых — и работу выполняла быстрее остальных, и по показателям лидировала. Говорит, даже могла с легкостью тягать мешки, за которые и мужчины не брались.

Брак с моим отцом им устроили родители. Тогда это была обычная практика, но им действительно повезло друг с другом. Редко какая любовь выдерживает столь тяжелые испытания. Дело в том, что практически всю жизнь мама ухаживала за родственниками папы. Сразу после свадьбы папу забрали в армию, и беременная Зайнаб осталась с его родителями — моими дедушкой и бабушкой. Вскоре заболела бабушка, ей требовался постоянный уход, и мама помогала, как могла.

Пока папа был в армии, мама родила ему первенца, а после его возвращения практически сразу забеременела снова. Они хотели иметь много детей, и папа сразу же начал усиленно

работать, понимая, что на нем лежит вся ответственность за семью.

После десяти лет болезни бабушка умерла, и это стало настоящим ударом для дедушки… Папин отец Гаджиахмед — удивительный мужчина. Он работал кузнецом и обладал невероятной силой. В селе его все боялись, никто и слова не мог сказать ему наперекор. Даже будучи стареньким и больным, он мог схватить человека так крепко, что и троим-четверым мужчинам не удавалось разнять его хватку. Дед воевал в Великой Отечественной войне, дошел до Германии и вернулся невредимым — с полной грудью орденов и медалей. К сожалению, этого сильного человека подвело здоровье — и физическое, и душевное, дедушке требовался постоянный уход и забота. Мама с большим уважением и любовью ухаживала за ним, несмотря на то, что сама уже была матерью четырех сыновей.

Папа работал в соседнем городе Избербаше. Ему приходилось часто и надолго уезжать, его сутками не бывало дома — в тот период мама его почти не видела. А когда отец открыл продуктовый магазин в поселке, она без раздумий взялась помогать ему, согласившись работать там продавцом.

Мне кажется, что такие жены, как Зайнаб, — редкость. Она так много сделала для родителей мужа! Однако большие нагрузки, которые легли на ее плечи в молодости, не прошли бесследно. В какой-то момент у мамы начались проблемы со здоровьем, а сейчас ей даже ходить тяжело — очень болят ноги.

Долгожданная дочка

У родителей уже было четверо детей, когда мама узнала об очередной беременности. На тот момент мой брат Ахмед еще был на грудном вскармливании, и врачи посоветовали маме отлучить сына от груди. Чтобы он поскорее перестроился на «взрослое» питание, она была вынуждена отдать его на три дня своим родителям. Мама волновалась, что сыну придется тяжело, но хуже всего было ей самой. Она до того тосковала по ребенку, что не могла ни спать, ни есть, и по вечерам стояла под окнами родительской квартиры, наблюдая за ним. В конце концов не выдержал ее отец, он строго сказал, что не потерпит больше слез, и отдал ей Ахмеда. Я обожаю эту историю и неизменно восхищаюсь маминой способностью любить! У нее было столько дел, хлопот, обязанностей и проблем, а она не сумела пережить и пары дней разлуки с сыном.

24 июня 1990 года, после четверых мальчиков, в семье Зайнаб и Магомеда на свет появилась я. Тогда не только родственники радовались, но и все наше село: наконец-то родилась девочка! Папа от счастья и избытка чувств каждому односельчанину подарил по сто рублей.

Столь сильно и горячо желали моего появления еще и потому, что папа — единственный ребенок в семье. Его родная мать Рукият, моя бабушка, умерла при родах от сильного кровотечения. И первое время Магомеда по очереди кормили грудью четыре совершенно чужие женщины, сами недавно родившие. Когда же ему исполнилось три года, за ним стала присматривать няня, впоследствии ставшая женой моего деда и мачехой моего отца. Удивительно, но ее тоже звали Рукият. Кстати, всех своих кормилиц папа до сих пор называет мамами, а их детей — братьями, всячески поддерживает их и помогает им. Лишившись родной матери сразу после рождения, он страстно хотел дочку, мечтая назвать ее маминым именем. Так меня и назвали — Рукият.

Имена у даргинцев (одного из крупнейших народов Дагестана, к которому мы принадлежим) имеют большое значение. Например, имя Рукият означает «предрасположенность к жизни подвижника, способность на жертву, необходимость в ком-то, к чьим ногам можно „бросить весь мир“». Главные черты характера Рукият, если верить описанию, — это гармония, покой, любовь и привязанность. Бабушку именно такой и запомнили, да и во мне проявились многие ее черты. Я всегда готова, не задумываясь, пожертвовать целым миром ради любимых людей.

Удивительно, что ровно через пять лет — именно 24 июня! — в день моего рождения родилась моя сестра. Хочешь — не хочешь, а поверишь в мистические совпадения и тайные смыслы дат. С этим числом связаны и другие события моей жизни, о которых расскажу ниже.

Мама рожала дома, потому что «Скорая помощь» не успела приехать вовремя. Я радовалась больше всех, была счастлива, как никогда — ведь я очень хотела иметь «подружку». Сестренка стала для меня желаннее любых подарков или новых игрушек. Как сейчас помню: в нетерпении я открыла дверь в спальню, а там — много женщин, моя мамочка и новорожденный ребенок. Взрослые с серьезными лицами советовались, выбирая среди старинных дагестанских имен то, что подойдет для сестренки. А я твердо и уверенно выкрикнула: «Амина!» Так ее и назвали.

У моей радости была еще одна причина. После меня мама родила дочку, но та умерла в годовалом возрасте. В моей детской памяти сохранились обрывки воспоминаний о наших с ней прогулках. Мы с братом учили ее ходить, водили за ручку. Ее звали Амина, и мне очень нравилось это имя…

С братьями и сестрой мы жили дружно, наш дом постоянно был полон гостей — друзей и соседей. Я поражалась тому, сколько у мамы сил: она встречала каждого гостя с почестями и уважением, накрывала стол и угощала традиционными блюдами. Обычно это были хинкал, даргинское чуду, курзе с мясом и суп из сушеной колбасы.

У нас был очень большой дом с огромным двором. Папа оборудовал его как спортивную площадку — он много внимания уделял физическому развитию сыновей. Они постоянно соревновались друг с другом — то занимались борьбой, то на скорость ходили на руках. Я смотрела на них, как завороженная, мне казалось, что все это невероятно здорово. И мечтала о том, что тоже так смогу, когда вырасту (я пробовала, кстати, ходить на руках, но ничего путного из этого не вышло). Отец всегда выдавал награды победителю — денежные призы или желанные подарки. Таким образом он мотивировал сыновей, поддерживая в них азарт.

Время летело быстро. Все меня любили, холили и лелеяли — ведь я была первой, долгожданной доченькой, да еще и с бабушкиным именем. В первый класс мама собирала меня тщательно — нарядная новая одежда, огромные белоснежные банты, большой красивый портфель. В школу меня отвели соседки-старшеклассницы, но мама была уверена: я и сама без труда справлюсь и найду дорогу в школу и обратно — я была не по годам самостоятельная. Вообще, родители никогда во мне не

сомневались, и я благодарна им за это.

«Раз ты большая, то будешь готовить для нас!»

У нас на Кавказе мужчины, как правило, не готовят еду, но моим братьям приходилось самим выполнять всю домашнюю работу, в том числе исполнять поварские обязанности. Мы, девочки, были еще маленькие для этого. У родителей всегда было много дел, они почти не бывали дома — бизнес отнимал все время и силы. Поэтому мама с утра раздавала братьям поручения, распределяя, кто готовит, кто убирает, кто двор метет… Каждый из них без труда мог приготовить несложные блюда типа жареной картошки или яичницы. Зато когда мама была свободна, она старалась порадовать семью — испечь пирожки или сварить любимый нами фасолевый суп с сушеным мясом.

Став школьницей, я сразу почувствовала себя очень взрослой и важной. И вот однажды, когда я вернулась с уроков домой, братья начали как-то подозрительно радостно суетиться вокруг меня. Я подумала было, что они решили поздравить меня с новым этапом в жизни, и приготовилась к подаркам. А они, хитро улыбаясь, торжественно заявили: «Раз ты теперь такая большая, то теперь будешь готовить для нас еду!» Мне было всего-то шесть лет, но братья решительно настроились сделать меня ответственной по кухне. В то время «шеф-поваром» чаще всего оказывался младший из братьев, девятилетний Ахмед. Это звание он получил за умение готовить очень вкусный плов. Свое мастерство он передал мне.

Ахмед с серьезным видом вызвал меня на кухню. Я внутренне подобралась, приготовившись узнать все поварские секреты. Он взял тяжеленный чугунный казан, поставил его в печку. Мне поручил чистить лук и морковь, строго наказал резать морковь крупной соломкой, а лук — полукольцами. Мне кажется, я делала это целую вечность. Но он остался доволен и работу принял.

Следующий этап — масло. Ахмед командовал: «Давай лей, да побольше!» Для меня это оказалось открытием: я и подумать не могла, что в плове его так много. Но брат объяснил: «Рис очень любит масло». До сих пор, когда готовлю плов, улыбаюсь, вспоминая его серьезный тон и эти слова.

Я уже собралась класть мясо, но Ахмед меня грозно остановил: «Нет, сначала лук». Мы терпеливо ждали, пока лук начнет краснеть, и только потом добавили говядину. Следом отправились так тщательно нарезанная мною морковка, смешанные специи, ароматный чеснок и немного водички.

Закрыли казан крышкой, оставили на 10–15 минут. Наверное, все это время я мыла рис, ведь Ахмед советовал: «Мыть, пока вода не станет прозрачной». Я проявила невероятное усердие — помыла его раз десять. Потом мне чуть не попало — я собралась перемешать рис овощами и мясом, но оказалось, что его нужно аккуратно распределить сверху. Воду Ахмед доливал сам, видимо, не доверил мне столь ответственное дело — ее должно быть чуть-чуть больше, чем риса.

Мы несколько раз открывали казан, и Ахмед пробовал плов на готовность — он боялся переварить, иначе все превратится в кашу. Когда уже было, по его мнению, готово, он аккуратно вынул казан и оставил плов минут на двадцать — доходить. Крышку открывать строго запретил, а мне не терпелось попробовать…

Плов получился изумительный! Семья ела его с огромным удовольствием, все хвалили меня и моего учителя. Было решено даже, что я смогла превзойти «шеф-повара» Ахмеда, а он был этому рад — ведь теперь готовка стала моей обязанностью. Ко второму классу я научилась прекрасно готовить хинкал, и он вошел в число моих «коронных» блюд.

Так во мне зародилась любовь к кулинарии. С детства я усвоила: хочешь доставить любимым людям радость — накорми их вкусно. Я была счастлива и горда собой, пока не случилось «вдруг».

Все мною восторгались, как красивой куклой

Я уверена, что почти с каждым человеком в какой-то момент происходит нечто, разделяющее его жизнь на «до» и «после». Одни после этого могут взлететь до самых высот, а другие, наоборот, опускаются на самое дно. Мне кажется, я в такой ситуации зависла между небом и землей…

Я ходила во второй класс, мне уже было семь лет. Хорошо помню тот морозный день — 24 (снова это число!) января 1998 года. Проходил большой пышный праздник — свадьба наших соседей. Мама одела меня в самое нарядное платье, мое любимое, и сделала красивую прическу из моих длинных каштановых волос, завивающихся у кончиков. В разгар свадьбы, только лишь мама на минуту отошла от меня, я тут же очутилась в центре внимания гостей. Их было около полусотни, многих я даже не знала.

Меня брали на руки, обнимали, гладили по голове и восхищенно приговаривали: «О! Какая же красивая дочка у Магомеда! Такое прекрасное лицо, такие необыкновенные глаза! А какая у нее белая кожа!» Я действительно отличалась от других детей-даргинцев — у меня была достаточно светлая, как говорили, аристократическая кожа. В общем, все мною восторгались, словно красивой куклой.

Тот памятный день и стал отправной точкой для всех моих последующих бед. Часто я потом слышала, будто меня «сглазили». Честно говоря, я не особо верю в сглаз. Мне не хочется искать виноватых. Я уверена: на том празднике точно не было «ведьмы» или человека с «черным глазом». Многие люди, правда, утверждают, что сглазить можно, даже позавидовав по-доброму, но я не хочу в этом разбираться.

Жизнь может измениться вмиг

Одна искра — и я вспыхнула, как факел!

Со свадьбы мы вернулись домой довольно поздно. Оказалось, что в доме отключили свет. Мама сидела около печки, ждала, пока испечется хлеб, а я уже переоделась, собрала волосы в хвост и сдвинула два кресла, чтобы прилечь возле нее. Я помню, как мне было уютно — я завернулась в одеяло и почти задремала, ведь без света нечем заняться, даже книгу не почитаешь. А моему любимому брату и лучшему другу Ахмеду стало скучно. Он решил зажечь керосиновую лампу и позвал меня на помощь. Мне не хотелось, было лень вставать. Я несколько раз отказалась, но он так канючил, что настаивать на этом уже начала мама. Я подчинилась уговорам, хотя словно чувствовала: соглашаться не надо. Нежелание идти в тот момент с братом было необычно сильным. Однако я, послушная девочка, заставила себя выйти во двор, несмотря на то, что все внутри противилось этому…

Мама присела у окна, которое выходило в наш огромный двор. Там мы с братом готовились к простой процедуре — через воронку в горловине налить в резервуар лампы керосин, а затем зажечь фитиль. Брат взял канистру… Позже выяснилось, что на заправке вместо маслянистого, медленно горящего керосина в нее залили бензин. Было очень темно, брат боялся пролить мимо и попросил меня посветить зажженной спичкой. Как только я чиркнула спичкой по коробку, произошло непоправимое — от искры в один миг вспыхнула я!

Потрясенный Ахмед как будто окаменел. А я от шока не могла произнести ни звука. Мозг отказывался понимать происходящее: я, Рукият, человек, не могу гореть вот так, будто полено. Это противоестественно! Какое-то время я даже не чувствовала, что пламя лижет своими горячими языками мое лицо и руки. Сознание пыталось отгородиться от этого факта, словно то была не я, будто все происходило не со мной!

В себя я пришла, когда начала задыхаться из-за нехватки воздуха. Реальность словно включили обратно, и меня мгновенно пронзила чудовищная боль. Я вышла из ступора, стала крутиться на месте и истошно орать. Я желала лишь одного — прекратить невыносимую огненную пытку.

Первой из дома меня увидела трехлетняя сестренка. Она побежала к маме с криками: «Рукият горит! Помогите!» Мама в первый момент ничего не поняла: она краем глаза увидела внезапно вспыхнувший свет за окном, но подумала, что включили электричество. Она даже вообразить не могла, что произошло в действительности.

На выручку примчался старший брат и тут же принялся срывать с меня горящую одежду. Удивительно сейчас вспоминать об этом, но я в тот момент испытала… стыд. Ведь суровое кавказское воспитание требовало, чтобы одежда девочек была скромной и закрытой, а уж чтобы брат раздевал сестру — это выходило за все рамки приличий. Он судорожно пытался содрать с меня джинсы и шерстяную кофту, но не вышло, тогда меня укутали в ковер, и только таким образом удалось затушить пламя. На мои крики сбежались и соседи, и гости, которые возвращались после свадьбы. Родители хотели уложить меня в ванную с водой, но кто-то вовремя их остановил: с такими сильными ожогами этого категорически нельзя было делать.

У меня было шоковое состояние — я не чувствовала боли

Папа впал в ступор. Казалось, он не понимал, что творится и что надо делать. Мама попыталась взять меня на руки, но ее трясло от рыданий так, что она не смогла меня держать. На выручку пришла односельчанка. Она держала меня на руках, а мама села у моих ног и гладила их. В больницу поехали на машине нашего родственника — папа от шока не мог управлять автомобилем, он сидел рядом со мной.

До ближайшего города, Избербаша, мы ехали где-то полчаса. Все это время я находилась в шоковом состоянии и не чувствовала боли. Мне казалось только, что мое лицо распухло и увеличилось в размерах в несколько раз. И я не понимала, что произошло с пальцами рук — они не двигались.

В больнице меня уложили на кушетку. Надо мной склонились несколько медсестер и врачей. В тот момент тело пронзила адская боль, а голову сверлила единственная мысль: родные должны помочь мне. Они должны остановить эти муки. Внезапно я увидела отца, который стоял за дверью, и начала вопить: «Папа, помоги!» А он лишь горько рыдал от беспомощности. Я не понимала, почему самый близкий человек не в состоянии что-либо сделать. В ту ночь я впервые увидела, как плачет мой отец. В Дагестане мужчины, как правило, не показывают своих слез, особенно при детях. И тогда я осознала: со мной произошло что-то очень-очень страшное.

Мне сделали обезболивающий укол, чтобы я уснула, но оставлять меня в больнице врачи не собирались. Они объяснили отцу: «У девочки очень тяжелый случай. Мы не можем взять на себя такую ответственность». Из больницы вызвали машину «Скорой помощи», чтобы перевезти меня в ожоговый центр Махачкалы.

Я уснула, и старший брат на руках понес меня к ожидающей «Скорой». Как раз в этот момент подъехала мама — ее привез сосед на своей машине. Увидев брата со мной на руках, она стала допытываться: «Кто это? Кого ты несешь?» За прошедшее время мое лицо опухло и изменилось до неузнаваемости. Когда брат подтвердил ее страшную догадку, у мамы началась истерика — она не могла поверить, что это ее девочка так выглядит.

В ожоговом центре отец, весь мокрый от слез, вытряхнул перед удивленными докторами кучу денег из огромной сумки. Незадолго до трагедии они с мамой собрали крупную сумму,

чтобы поехать в Пятигорск за товаром для продажи в их магазине. Эти деньги папа и предложил врачам, заклиная их: «Спасите мою дочку! Сделайте все, чтобы она жила!» Конечно, он прекрасно понимал: деньги не помогут мне выжить, а помощь мне окажут и без них. Он просто хотел хоть что-то предпринять.

Почти три недели я находилась в искусственной коме — благодаря ей я не чувствовала боли. У меня сгорели лицо, уши, подбородок, шея, кисти рук. Бровей и ресниц не было. Волосы остались чудом, потому что были собраны в хвост.

Впервые выйдя из комы, я увидела светлую комнату реанимации. Из моего рта торчал шланг, и я не могла понять, зачем он. Руки, грудь и лицо были перебинтованы. Надо мной склонилась мама — у нее были опухшие от слез красные глаза. Видимо, она проплакала все эти три недели. Потом я снова уснула…

Очнувшись во второй раз, в окне палаты я увидела своих теть — двух родных сестер мамы, Джарият и Джувайрат, а также жену ее брата, Хадижат. Они улыбались мне и энергично махали руками. Я с надеждой подумала: раз улыбаются — значит, не все так плохо. А потом заметила, что они поспешно отворачивались, пытаясь спрятать слезы. Им не удавалось сдержать их при виде меня…

В феврале начались первые пересадки кожи — ее брали с моих ног. Проводили операции, видимо, под местным наркозом, поскольку я все видела и слышала, но не ощущала боли. До сих пор помню лица врачей в белых масках, которые старались приживить эти лоскутки, и свое кошмарное состояние — между сном и реальностью.

Я не понимала: почему все плачут, когда видят меня?

В реанимации я пробыла больше трех месяцев, а в общей сложности в больнице — почти полгода. О школе, конечно, пришлось забыть. Из-за болевого шока я долго не могла разговаривать. Мне повезло — гортань не обгорела, но губы сильно пострадали, поэтому я лишь издавала невнятные звуки. Я была ребенком и развлекала себя, как умела, — порой часами прокручивала в голове любимые песенки, например, «Солнышко в руках» группы «Демо», «Зима, холода…» Андрея Губина или «Ветер с моря дул…» обожаемой мной Натали. Музыка играла в моей голове, и я мечтала о том, что когда-нибудь смогу подпевать вслух и плясать под нее.

Даже находясь долгое время в реанимации, я до конца не понимала, что со мной случилось и почему с лица и рук так долго не снимают бинты. Зеркало мне не давали. Шевелиться лишний раз было нельзя, поэтому маме приходилось делать мне массаж. Я со временем привыкла к ее постоянно красным от слез глазам. Все родственники, приходившие меня навещать, выглядели не лучше, и я допытывалась: «Почему все плачут, когда видят меня?»

Со временем меня перевели в общую палату, где находились другие обожженные девочки, и только там я осознала, что сильно обгорела. Одна из девочек — Джамиля — даже висела на специальной сетке, потому что у нее вся спина была в ожогах (на обычной кровати ее раны начали бы гноиться). С ней случилась ужасная история: из-за утечки газа их квартира взорвалась. Джамиля находилась к очагу ближе всех и поэтому сильно обгорела. Рядом лежала ее младшая сестра, у которой была повреждена одна сторона тела, и ей приходилось быть донором Джамили. Иногда она горько плакала и спрашивала: «Почему я должна отдавать ей свою кожу?» Понятно, что девочке не хотелось себя уродовать еще больше и испытывать боль снова и снова, но мама ее всячески уговаривала помочь сестре. Однако Джамилю все равно не спасли. Она умерла. Ей было тринадцать лет.

Я видела, как выносили ее тело под ужасные рыдания матери и сестры. В тот раз я впервые осознанно столкнулась со смертью…

Вскоре после перевода в общую палату из меня, наконец, вынули трубку для кормления, и я смогла есть обычную еду. Примерно на шестой месяц после трагедии я начала ходить и

чуть-чуть разговаривать. Я часто видела грустные мамины глаза и даже пыталась шутить, чтобы хотя бы на мгновение вызвать улыбку на ее лице.

Пересадка кожи «чудовищу»

Сдирали кожу с лица — рывком, словно пластырь

Казалось, хирурги не знали, что делать: они совершали промах за промахом. Несмотря ни на что, кожа, по их словам, «не клеилась»! Они редко выжидали положенные для срастания три-четыре недели и иногда уже на следующий день после операции забирали меня в перевязочную и сдирали с лица полоски новой кожи. Рывком, словно пластырь. А потом все начинали снова.

Всего в Махачкале мне провели десять операций, срезав десять полосок кожи с ног. Одна полоска — одна операция. На ногах оставались шрамы, они кровоточили. Каждая операция была для меня пыткой, а для врачей — обыденностью. Они советовались, обсуждали свои семейные дела и проблемы, не обращая внимания на меня, семилетнего ребенка, находящегося в сознании и перепуганного до смерти.

Анализируя происходящее, я пришла к выводу, что, скорее всего, врачам не хватало практики. В то время шла война в Чечне, из Грозного привозили людей с ранениями от взрывов и различными ожогами. Но это были взрослые солдаты, и задача перед хирургами стояла одна — сделать все быстро, спасти человеку жизнь, при этом не сильно заботясь о косметической стороне вопроса. Позже и московские врачи детской клинической больницы имени Г. Н. Сперанского высказали предположение о том, что хирургам, возможно, не хватило нужного опыта. По словам московских специалистов, к которым я попала позже, эти первые неудачные пересадки кожи привели к серьезным последствиям. Так или иначе, я благодарна врачам из Махачкалы, ведь я осталась жива и сохранила здоровье.

Маме смириться с трагедией не удавалось долгое время. Периодически у нее случались истерики, и я по сей день вспоминаю ее жуткие красные от горя и слез глаза. Постепенно, конечно, ей пришлось свыкнуться с мыслью, что лицо ее доченьки изуродовано ожогами, но под бинтами их не было видно.

Я хорошо помню один страшный момент. Тогда операция в очередной раз прошла неудачно, и меня вновь забрали в перевязочную. Никого из родственников никогда туда не пускали, но мама каким-то образом упросила врачей показать меня без бинтов. Ей открылась ужасная картина: на моем лице кожи местами не было совсем, вместо обеих щек зияли дыры, в которых даже были видны зубы! От шока мама потеряла сознание, и медсестрам пришлось оставить меня, чтобы оказать ей помощь.

Мне было безумно страшно: моя мамочка рухнула на пол, и врачам долго не удавалось привести ее в сознание. Я лежала на кушетке и рыдала от страха за нее.

Наконец, на десятый раз у врачей вроде бы получилось справиться с поставленной задачей. Кожа прижилась, но между ее кусками образовались огромные страшные рубцы. Они натянули кожу до такой степени, что я не могла больше закрывать глаза — даже спала с открытыми.

Удивительно, но сама я не поняла тогда, что мои глаза не закрываются полностью. Позже, уже выписавшись из больницы, я случайно услышала, как это обсуждают мои обеспокоенные родители. Они волновались: если глаза все время открыты, значит, не отдыхают от света, и из-за этого может испортиться зрение. Помню свои замешательство и страх — я и понятия не имела, что сплю с открытыми глазами, но обсудить с родителями это не решилась, ведь пришлось бы признаться, что я подслушивала…

Не знаю, как описать то свое состояние. Я до того привыкла к врачебным «истязаниям», что уже не обращала внимания на новые трудности. Меня куда больше волновали, к примеру, постоянные уколы. Как и все дети, я боялась их до жути. Поскольку уговорить меня на укол становилось все сложнее, родителям пришлось упрашивать медсестру Разият делать мне их. Только ее я не боялась, так как она единственная ставила уколы совсем не больно. Эта добрая женщина согласилась и, хотя работала в реанимации, каждый раз специально приходила ко мне в палату.

У меня в блоге ежедневно кто-нибудь да спрашивает: «А что у вас с лицом?» Меня не обижают такие вопросы. Я точно знаю: сейчас мое лицо в идеальном состоянии — по сравнению с тем, что было девятнадцать лет назад.

При движении ноги начинали кровоточить — с них же брали кожу

В 1998 году мне исполнилось восемь лет. Я все еще лежала в больнице и мечтала вернуться домой. Придумывала тысячу и одну причину, почему родители должны поскорее забрать меня. Я страстно хотела покинуть эту палату, больше никогда не видеть ни докторов, ни обожженных детей, которых мне было безумно жаль. Что именно творилось со мной, я толком тогда не понимала! Зеркал в больнице не было, и я не видела себя. Я очень просила маму принести зеркало и даже взяла с нее обещание, что она подарит мне его на день рождения после выписки. Но выписали меня уже после дня рождения, 26 июня.

Накануне, после долгих лет тяжелых болезней, умер дедушка — папин отец. Поэтому, конечно, ни о каких праздниках и речи не шло. Помню, в каком нетерпении я возвращалась домой — мне побыстрее хотелось оказаться в родных стенах. По дороге мы наткнулись на пикет военных — под Махачкалой проходила какая-то забастовка. Но люди в форме, увидев на заднем сиденье машины перебинтованного ребенка, сжалились и пропустили нас, хотя огромное количество других машин осталось за кордоном. Родители, пытаясь меня приободрить, даже стали подшучивать, что я помогла им проехать. Я же была счастлива просто оттого, что, наконец, вырвалась из больницы! Кошмар последних месяцев остался позади, хотя навсегда въелся в сердце, укрепился в памяти. Все последующие операции, вместе взятые, не вызывали во мне такого страха и ужаса…

Ходить мне было еще нельзя — меня носил на руках папа. Дело в том, что, когда с ног берут кожу, там образуются новые кожные покровы, которые при малейшем движении трескаются, и кровь сразу течет ручьем. Поэтому ноги еще долго были перебинтованы. Оттого, что большую часть времени я лежала и практически не двигалась, у меня была постоянная слабость. Лица своего я пока так и не увидела, но с рук бинты уже сняли. На них остались явные следы ожогов, некоторые пальцы были склеены и с трудом шевелились.

В доме нас ждала огромная толпа родственников. Папа занес меня в комнату на руках, и я радостно смотрела на родных людей. Жизнь казалась прекрасной — ведь я дома, живая, и теперь все хорошо! Но в глазах родных я видела грусть, многие улыбались мне сквозь слезы.

Из зеркала на меня смотрело чудовище!

Мама старалась не оставлять меня ни на минуту, всегда была рядом и тщательно следила за тем, чтобы я не посмотрелась в какую-нибудь отражающую поверхность. Все зеркала перед моим приездом спрятали.

Конечно, продолжаться бесконечно это не могло, все-таки у мамы — большая семья и много обязанностей. И вот однажды обстоятельства сложились так, что я осталась дома с тремя двоюродными сестрами, моими ровесницами. Я первым делом принялась просить, чтобы они дали мне зеркало. И они по простоте душевной, не задумываясь, принесли мне его.

Боже! Не передать словами весь тот ужас, который я испытала, увидев вместо своего красивого лица маску чудовища! Какое-то время я смотрела и не понимала, что это такое передо мной. Сначала я даже подумала, что сестры подшутили и вклеили в зеркало картинку с монстром. Я испытала глубокий шок. Когда до меня стало доходить, что я смотрю на свое собственное отражение, я в ужасе закричала: «Это кто?!» Меня накрыло волной истерики. С отвращением я отбросила зеркало, и оно разбилось на сотни осколков. Я рыдала, закрыв лицо руками, и не представляла, как буду жить с этим дальше.

По возвращении мама застала меня именно такой — бьющейся в истерике. Она моментально поняла, в чем дело, но успокоить меня было не так-то просто. На помощь ей прибежали родственники, все наперебой старались меня утешить. «Ты снова будешь красавицей!», «Лучшие врачи сделают тебе пластические операции!», «Это временно», — убеждали они. Кто-то даже напомнил о том, что некоторые девушки специально делают «пластику», дабы выглядеть лучше. «Ты станешь красивее, чем была!» — внушали утешители. Они уговаривали, шутили, смеялись, пытаясь и на моем лице вызвать улыбку. Наконец, им это удалось. Я успокоилась…

В сентябре мне предстояло пойти в школу, и меня готовили к тому, что я, возможно, снова пойду в первый класс, потому что из-за случившегося сильно отстала по учебе. Мои одноклассники во главе с любимой учительницей приходили навестить меня после возвращения из больницы. И я, конечно же, была расстроена, хоть и приготовилась стать второгодницей. Но накануне 1 сентября мне радостно сообщили, что я все-таки остаюсь в своем классе, уже в третьем. Это стало возможным благодаря моей учительнице — Ашуре Джабраиловне. Она уговорила директора школы оставить меня в прежнем классе, в

привычном и знакомом коллективе, где я не буду чувствовать себя чужой и особенной. Она всегда утверждала, что я способная, одаренная девочка, и не сомневалась: я сумею нагнать одноклассников и освоить программу.

Новая жизнь с чужим лицом

Благодаря учителю и дружному классу у меня не возникло комплексов

В первый раз в школу меня отвела мама. Я видела жалостливое замешательство в глазах одноклассников, и мне было очень горько. Но никто из них не проявлял ко мне болезненного любопытства, ни словом, ни намеком ребята не напоминали мне о моей ущербности. Я уверена, что учительница им подробно рассказала о несчастном случае, произошедшем со мной, и попросила не говорить лишнего. Я до сих пор очень благодарна дорогой Ашуре Джабраиловне. Она учитель от Бога! Молодая, красивая, с золотым сердцем и очень нежным голосом. Никогда и никого она не ругала, все мы были для нее «умничками», «золотцами», «родными», и я на уроках старалась не из-за страха получить плохую оценку, а только ради ее теплой улыбки.

Подготовленные Ашурой Джабраиловной одноклассники были готовы к встрече со мной и знали, как себя вести, чтобы случайно меня не обидеть. Так что мое напряжение быстро ушло. Ребята всегда тепло относились ко мне, мы дружили, и вскоре я забыла о том, что отличаюсь от остальных. В учебу, несмотря на долгий перерыв, я втянулась легко. После больницы школа казалась мне долгожданным подарком. Спустя некоторое время кто-то из ребят даже начал просить у меня списать домашние задания или контрольные, и я всегда делилась. Учителя отмечали мои успехи и приводили всем в пример. Я действительно любила учиться и старалась ставить перед собой высокие цели. Думаю, именно благодаря дружному классу и неизменной поддержке Ашуры Джабраиловны у меня и не возникло комплексов.

Могу сказать, что мне повезло — окружающие люди создавали вокруг меня самую благоприятную обстановку… В моем родном селе живут около четырех тысяч человек. Все знакомы между собой, и многие являются друг другу какими-то родственниками. Я выросла в атмосфере взаимовыручки и поддержки. На родине принято делиться и горем, и радостью. Если уж свадьба — то праздник для всех. Если несчастье — то можно рассчитывать и на финансовую, и на моральную помощь.

В те годы я обожала петь и танцевать под любимые хиты. Если вдруг по телевизору показывали клип Натали и я слышала знакомое «Ветер с моря ду-у-ул…» — пулей неслась к экрану и становилась перед ним, ловя каждый жест любимой певицы,

которая казалась мне идеалом красоты: блондинка с голубыми глазами и милым голосом. Мои танцы и пение радостно поддерживала сестренка Амина. Вместе мы частенько устраивали целые представления.

А еще я обожала ездить с папой на море. Он сажал меня за руль! Амина тоже просилась, и папа иногда усаживал ее на колени, позволяя ей почувствовать себя водителем. Я же была взрослая — десять лет — и управляла сама. Машин в то время на дорогах почти не встречалось, да и папа всегда был настороже. Таким образом он хотел с детства привить нам уверенность в своих силах. Так что водить я научилась еще ребенком, а вот права получила совсем недавно.

С теплом и любовью я вспоминаю маминого папу. Дедушка Сапарша, с седыми волосами, белоснежной бородой и невероятными зелеными глазами, казался мне Дедом Морозом, добрым волшебником из сказки. Однако он был очень строгим человеком, и никто в округе не решался перечить его слову. Детей и нас, внуков, он всегда строго отчитывал. Доставалось от него всем — кроме меня… Дедушка ушел из жизни уже давно, а его волшебный светлый образ до сих пор живет в моей памяти и согревает мое сердце.

Я не хотела видеть свое отражение

Несмотря ни на что, внутренние переживания не оставляли меня ни на миг. Каждый раз, проходя мимо зеркала, я опускала глаза — не хотела видеть свое отражение. Хотя со временем я стала привыкать к этому «чужому» лицу. К ожогам добавились глубокие рубцы красного цвета. Поврежденные огнем волосы и брови начали расти, но ресниц почти не было. А я, как и любая девочка, мечтала быть красивой!

Доктора в Махачкале отказывались проводить новые операции, объясняя: «Пока рано, потому что у ребенка кожа еще растет. Возможно, из-за новых вмешательств состояние лица только ухудшится». Операцию по удалению шрамов нам рекомендовали отложить до моего пятнадцатилетия. Это время требовалось и моему организму, чтобы прийти в себя и окрепнуть. Специалисты утверждали, что многие шрамы, которые вначале выглядят большими и непривлекательными, могут впоследствии стать менее заметными. И мне пришлось запастись терпением.

Прошли годы, я подросла и уже перешла в девятый класс. Папа отправился в столицу Дагестана, чтобы получить квоту на проведение бесплатной операции. Махачкалинские врачи хотели провести ее сами и настойчиво отговаривали родителей: «Зачем вам ждать квоту? Это же долго. Мы сами сделаем пластику, и недорого!» Но после десяти неудачных пересадок кожи, проведенных ими, папа был категоричен и стоял на своем: «Мы обойдемся без вашей помощи! Если нужно будет, соберем деньги и поедем в Москву».

Мой отец — решительный человек. Поняв, что квоты не дождаться, он начал копить. Маме оставалось только ждать, молиться и покупать мне «Контрактубекс» — распространенную мазь, которую применяют для быстрого рассасывания рубцов.

Я, честно говоря, не видела от него никакого особого эффекта, но родители хватались за любую соломинку и лечили меня всем, что советовали родственники и знакомые. В ход шли и средства нетрадиционной медицины — например, гусиный жир. Считается, что, благодаря содержащимся в нем жирным кислотам и витаминам, он способствует восстановлению клеток, препятствует образованию грубых рубцов и со временем разглаживает кожу. Но и он, на мой взгляд, не помогал.

На операцию — как на праздник

Наконец, папа произнес заветные слова: «Я собрал нужную сумму на операцию в Москве». Это было в октябре 2005 года, и мы решили не дожидаться летних каникул, прервали учебу и поехали с отцом в ожоговое отделение Детской городской клинической больницы № 9 имени Г. Н. Сперанского…

Признаюсь, в тот долгий период ожидания я, чтобы себя приободрить, смотрела все фильмы, которые мне попадались, о людях, сделавших «пластику». Один индийский фильм — «Жажда мести» — произвел на меня особое впечатление. Речь в нем идет о непростой судьбе богатой женщины Арти, которая после смерти мужа попала в руки к ловким мошенникам. Один из них, Санджай, женился на ней, желая впоследствии убить ее и завладеть ее богатством. Вскоре новоиспеченный муж привел свой коварный план в исполнение: во время охоты он столкнул Арти с обрыва в кишащую крокодилами реку. Бедняжке удалось выжить, однако крокодилы сильно истерзали ее и обезобразили ей лицо.

Полуживую Арти нашел и приютил случайный незнакомец. Когда она немного подлечилась, ей сделали пластическую операцию, до неузнаваемости изменив внешность. В итоге скромная невзрачная женщина превратилась в дерзкую ослепительную красавицу. Арти захотела во что бы то ни стало отомстить, для этого поменяла имя на Джоти и устроилась на работу в модельное агентство, куда часто наведывался ее бывший муж-убийца. Увидев там новую красавицу, мерзавец Санджай влюбился в нее и начал ухаживать за ней — своей бывшей женой. Арти-Джоти ответила на ухаживания негодяя и, поехав с ним на ту же ферму, где он так жестоко с ней расправился, при удобном случае столкнула его в пропасть. Ему от крокодилов спастись не удалось…

Сюжет, конечно, захватывающий, но меня в этом фильме интересовал, в первую очередь, эпизод с операцией. Я прокручивала его на видеомагнитофоне раз сто. Меня поражал тот факт, что из куска мяса, в который превратилось лицо Арти, можно было вылепить, будто из пластилина, другое лицо — симпатичное, прелестное, восхитительное, божественное, эффектное, миловидное, неотразимое… Сколько еще красивых слов я тогда придумала, мечтая о таком же результате! Этот фильм очень вдохновил меня, и на операцию я отправилась, будто Золушка на бал, ожидая волшебства!

Путь в Москву показался мне самым длинным в жизни. Ехали

мы на поезде, и дни тянулись, как резиновые. Сейчас я с благодарностью вспоминаю те часы наших разговоров с папой — с глазу на глаз. Отец открывался для меня с новой стороны. Я постепенно узнала, что отец с детства был упрямым и целеустремленным. После свадьбы с мамой он отслужил в армии, а после загорелся идеей поступить в Саратовский университет. Сдал все нужные экзамены на пятерки, параллельно помог ребятам написать математику, но в последний момент провалил экзамен по русскому языку. В результате те, за кого он писал математику, поступили, а он вернулся домой ни с чем. Позже, конечно, он добился своего и поступил на экономический факультет, но уже в Махачкале, на заочное отделение. В студенческие годы папа много работал, а по ночам сидел над книгами, забыв про сон. Конечно, при таком усердии он окончил институт с отличием.

Папа с ностальгией вспоминал разные забавные случаи из моего детства, когда, например, мама ругала меня, а я с визгом убегала и пряталась за его спиной в поисках защиты. Он рассказывал и о том, как рад был моему появлению на свет, как долго ждал меня. Тогда он произнес важнейшие для меня слова, которые я помню до сих пор: «Пока я жив, я сделаю все для того, чтобы ты выросла счастливым человеком. Несмотря на все происшествия, операции и испытания, у тебя все будет хорошо». Я поверила ему, и отец сдержал слово.

Я буквально лопалась от нетерпения, пока мы добирались до нужного места. Но после первого же медосмотра в больнице Сперанского меня ждал сокрушительный удар! Врачи объяснили, что одной операции, конечно же, недостаточно. А ведь я-то была уверена, что из этой поездки вернусь домой красавицей — как в дурацком индийском фильме! Мечты разбились вдребезги. Той осенью я еще не подозревала, сколько операций мне понадобится и насколько надуманной является история из кино.

Выглядела я худенькой и слабенькой. Врачи, заполняя историю болезни, искоса поглядывали на меня — они всерьез опасались за мое здоровье и не были уверены в том, что я выдержу операцию. Они попросили отца подписать документы, подтверждающие, что он берет на себя всю ответственность за исход операции. Тетя Лариса, двоюродная сестра моей мамы, которая жила в Москве и сопровождала нас, рассказывала потом, как у отца дрожали руки, когда он ставил свою подпись.

«Как в кино» не получилось

Первая операция длилась восемь часов — с девяти утра до пяти вечера. Очнулась от наркоза я в реанимации. Первыми ощущениями были жажда и резкая боль в глазах, которые жгло от яркого света операционных ламп, — ведь они до сих пор не закрывались. К тому времени тетя уже уехала, а папа весь день ждал окончания операции около больницы. Врачи забыли ему сообщить, что я пришла в себя, и ему пришлось провести ночь в приемном покое. Не хочу даже думать о том, чего ему это стоило и что он пережил, пока находился в неведении. Только утром он, наконец-то, узнал, что со мной все в порядке, и выдохнул с облегчением.

По словам врачей, операция была тяжелая. Убрать рубец на клеточном уровне очень сложно, поэтому потребовалось так много времени. Доктора хирургически сглаживали шрамы, воссоздавая разрез и перемещая окружающую кожу. Для каждого конкретного шрама приходилось применять разные варианты вмешательства. А в реанимации я находилась потому, что мой неокрепший детский организм тяжело переносил восемь часов общего наркоза…

Когда меня перевели в общую палату, лицо было перебинтовано не полностью — только небольшой участок. В этот момент я впервые осознала в полной мере, что имел в виду врач, предупреждая о большом количестве операций. Чтобы «залатать» все лицо, им пришлось двигаться действительно крошечными шагами. Первым делом я попросила у тети зеркало и внимательно осмотрела себя. Столько сил, времени, ожиданий, восемь часов на операционном столе, долгое пребывание в реанимации, а сделали-то всего ничего — маленький кусочек под глазом и часть ушка! Меня охватило отчаяние. Детские фантазии о том, что будет «как в кино», разрушились. Я была подавлена.

Позже врачи больницы Сперанского все силы направили на восстановление участков вокруг глаз, чтобы я, наконец-то, смогла их закрывать. Для этого требовалось растягивать кожу и потихоньку убирать рубцы. Эти операции, как потом выяснилось, были самыми сложными.

«Зачем ты здесь? У тебя же все хорошо!»

Когда я оказалась в больнице Сперанского, в моем сознании начали происходить перемены. Наверное, именно в тот момент я действительно повзрослела. Теперь я могла четко разделить свою жизнь на три этапа: первый — до ожогов, второй — до операции в Москве, третий — после первой операции в столичной клинике. В семь-восемь лет, находясь на лечении в ожоговом центре Махачкалы, я не осознавала своего положения в полной мере. В двенадцать-тринадцать лет я уже стала задумываться о будущем с «не моим» лицом, но пыталась всячески себя подбодрить, тешила иллюзиями. А в пятнадцать лет знакомство с пациентами ожогового отделения больницы Сперанского помогло мне переосмыслить многое из произошедшего.

У ребят, которые там лежали, ожоги были куда страшнее моих. У них была обожжена большая часть тела, а у меня — лишь лицо и руки.

Помню мальчика П. из Якутии. Его рассказ надолго лишил меня дара речи — до сих пор я с болью вспоминаю о нем. На его родине жвачка тогда была дефицитом, и ее обладателя считали настоящим счастливчиком. Этому П. удалось каким-то чудом достать злосчастную жевательную резинку. После уроков он сидел в парке на лавочке, наслаждаясь искусственным вкусом малины, и тут к нему подошли завистливые одноклассники. Они попросили отдать жвачку, П., разумеется, отказал. Жадину тут же потащили к гаражам, подальше от возможных прохожих. Кто-то сбегал за бензином, хранящимся тут же, в отцовском гараже. Жвачку вынули из кармана П., а его самого облили бензином и подожгли. В результате П. практически целиком обгорел из-за нескольких граммов несъедобного синтетического полимера.

Случай, который произошел с другим мальчиком, Н., оказался даже страшнее. Когда тому не было и года, мать ушла на работу, оставив его в доме с отцом. Безработный папаша развлекал себя бутылкой водки и футболом по телевизору. Во время пенальти маленький ребенок заплакал, потому что давно уже описался и сидел без еды и питья. Отец не реагировал, увлеченный игрой, которая по мере приближения к финалу становилась все интересней. Малыш же кричал все громче и настойчивее. Разгоряченный алкоголем и футбольными страстями мужчина решил во что бы то ни стало досмотреть матч, и желательно без помех. А потому, недолго думая, засунул источник неприятного шума в горячую печку. И вот уже несколько лет врачи восстанавливали этому ребенку кожу по

одному дециметру в год…

Еще со мной в палате лежала девочка Н., которая попала в больницу с ожогами после теракта в Беслане. Утром 1 сентября 2004 года, во время торжественной линейки, террористы захватили заложников в школе в Северной Осетии. Почти три дня бандиты удерживали в заминированном здании 1128 заложников — детей, их родителей и сотрудников школы. А после, 3 сентября, в школьном спортзале произошли взрывы, которые привели к пожару. Во время хаотичной перестрелки было убито 28 террористов. Из мирных жителей погибли 314 человек, среди них — 186 детей. Н. с ужасом вспоминала пережитое: как бандиты не давали им воды, несмотря на мольбы и слезы, как морили голодом и издевались: мешали спать, стреляли у уха… Ей постоянно снились кошмары. Н. рассказывала, что во сне до сих пор видит дикие глаза страшных мужчин, жаждущих всех убить… Я слушала эти жуткие истории, и мой мир переворачивался. А ведь в другой, специальной, палате находились дети с еще более тяжелыми ожогами — нам о них только рассказывали. Ребята, которые лежали со мной, искренне и с нескрываемым удивлением спрашивали: «Понятно — мы. А ты-то что делаешь в этой больнице? У тебя же все хорошо!»

И я понимала, что, по сравнению с ними, у меня действительно все прекрасно! Всего-то глаза не закрываются, подбородок прилип к шее, пальцы склеились, рука не поднимается и лицо в жутких шрамах. Дети со знанием дела подсказывали: «Тебе надо только шею сделать — и все». В общем, до больницы Сперанского я считала, что мне в жизни не повезло, ведь хуже и быть не может. А после я стала благодарить Бога за то, что у меня обгорели лишь лицо и руки. Более того, я в полной мере осознала: я счастливый человек!

В столицу я приезжала каждый раз с отцом, так как на маме лежали заботы обо всей нашей большой семье. Но папе нельзя было за мной присматривать — палата ведь женская. И на помощь пришла мамина двоюродная сестра, тетя Лариса. Она поддерживала меня с первых операций, постоянно была рядом — делала массаж и успокаивала. Я помню ее ласковые слова: «Потерпи чуть-чуть! Ты и так у нас красавица — у тебя великолепные глаза, чудесная фигура!» Тетя — очень близкий мне человек. Благодаря ей, ее поддержке я старалась разглядеть в себе что-то красивое, сосредоточиться на хорошем, научилась ценить себя.

Главное, что произошло со мной в то время, — я стала видеть стакан наполовину полным! Именно тогда я впервые

сформулировала для себя очень простые, но, как выяснилось, самые важные вещи, на которые в обычной жизни — без стрессов и трагедий — мы часто не обращаем внимания. А порой даже пренебрегаем ими.

Я поняла, что у меня:

— чудесные, лучшие в мире родители и родственники, которые готовы на все ради моего блага;

— отличные одноклассники, которые ни разу не дали мне почувствовать, что я другая, не отвернулись от меня в сложный период жизни;

— прекрасные учителя, которые всегда старались меня поддержать.

И мой внутренний голос уже не спрашивал, кто виноват, за что мне все это. Он указывал на положительные моменты, напоминая, как мне повезло: у меня есть руки и ноги, я могу ходить, танцевать, бегать, разговаривать. Я учусь, могу тренировать и тело, и память, и ум. Я могу получить образование, выбрать дело по душе, открыть для себя много нового, найти интересную работу.

Несколько раз в год — на операцию

Лучшее развлечение в больнице — учеба, и особенно — математика!

Когда мы вернулись домой, никто не понимал, чем мне помогли врачи. В селе все знали, что была проведена сложнейшая многочасовая операция, что было потрачено много денег, а результата не видно. И всех, конечно, шокировало известие о том, что мне предстоит и дальше ездить в Москву на операции, к тому же платить за дорогу и лечение. Родственники огорченно качали головами.

Первые две операции мы оплачивали сами. Но потом доктора сжалились над нами и обратились в Минздрав за предоставлением квоты. Нам ее практически сразу дали, и я стала ездить в столицу на операции регулярно, по несколько раз за год.

Учебу я не пропускала: к нам в больницу приходили учителя из московской школы № 105, чему я была рада, ведь я очень любила учиться. Интерес к учебе подогревало и то, что других занятий в больнице практически не было. Телевизор стоял в общем коридоре, но он меня не слишком интересовал. С тетей мы смотрели фильмы на ее телефоне или подолгу беседовали. В свободное время я читала литературу, которую рекомендовали по школьной программе. Но гораздо больше чтения я любила математику! Для меня решение самых сложных задачек было лучшим развлечением. При выписке всем выдавали специальный лист с оценками, которые мы получали за время, проведенное в больнице, и я гордилась своими пятерками. Хотя и в школе всегда была круглой отличницей.

В очередной наш приезд в Москву доктора предложили сделать мне экспандерную пластику. Этот метод позволяет устранить крупные дефекты практически любого участка тела и получить хороший результат. Операция сложная, выполняется под общим наркозом. Под кожу имплантируются силиконовые мешочки — экспандеры. А затем на протяжении одного-полутора месяцев с определенной цикличностью их заполняют физиологическим раствором, благодаря чему экспандеры постепенно растягивают кожу. Время от времени их специально «раскачивают», что заставляет кожу над ними тянуться и расти. Затем экспандер извлекают, дефектный участок замещают растянутой кожей, а рану послойно ушивают.

Признаюсь, эта процедура вселяла в меня ужас. У соседки по палате, Марины, как раз были экспандеры на руках и лице, и я видела, как она мучается: от боли она не просто плакала, а орала.

Я испугалась и отказалась. Тетя Лариса стала меня уговаривать — этот метод действительно считался эффективным. Но папа вмешался и поддержал меня: «Если моя дочь не хочет, значит, откажемся. Она и так уже достаточно натерпелась». Кроме того, с экспандером пришлось бы лежать в больнице не меньше четырех месяцев, а обычно я там проводила месяц-полтора.

Недавно, кстати, мне в блог написала девушка. Она представилась Мариной и прислала фото, на котором запечатлены мы вместе с Анной Семенович, посещавшей больницу в рамках благотворительного проекта. Девушка спросила: «Это ты та Раиса, которая на фото?» Действительно, в кадре я, только из-за повязок на лице меня трудно узнать. Конечно, было приятно и удивительно вновь «найтись» спустя десять лет. Мы очень многое пережили вместе, какое-то время постоянно общались по видеосвязи. Но главное — поддержали друг друга в тяжелый момент жизни. У нас тогда была общая боль… Сегодня у Марины все хорошо, на ее лице и руках практически нет шрамов. Как и я, она перенесла порядка двадцати операций. А затем окончила школу с отличием и выучилась на архитектора, как и мечтала. Сегодня она работает по специальности и параллельно развивается, изучая дизайн. Я очень рада, что Марина осуществила свои мечты и стала успешным человеком.

У меня стали закрываться глаза и рот — это было настоящее чудо!

Итак, папа твердо сказал врачам: «Мы будем делать обычные операции». И меня буквально «лепили» по кусочкам, убирая рубцы по паре сантиметров в год. Где-то после шестой операции мои глаза, наконец-то, стали закрываться. Это было настоящее чудо!

Сейчас я с ужасом вспоминаю то время, когда простые и привычные действия — например, поднять голову или зажмуриться — были мне недоступны. Но ощущения от тех «неудобств» быстро стерлись из памяти: все-таки человек легко ко всему привыкает.

Часть пальцев из-за несчастного случая у меня слиплись, поэтому их разрезали. И это была единственная операция на руках, в дальнейшем мне нужно было их постоянно разминать и тренировать. Благодаря тренировкам и регулярной обработке гусиным жиром и контрактубексом рубцы рассосались сами по себе примерно через десять лет.

В больнице Сперанского мне провели в общей сложности тринадцать операций, на которые ушло почти четыре года. Лицо постепенно переставало быть чужим, я привыкала к нему. Шея, наконец-то, отклеилась от подбородка, и я могла позволить себе надевать более открытую одежду. Шрамы в области декольте казались незначительной мелочью по сравнению с тем, что было прежде.

Раньше я просила маму покупать мне вещи исключительно с закрытым горлом и даже летом старалась спрятать шею (которой, по сути, не было) под шарфиками. Ожоги на руках я прикрывала длинными рукавами, а шрамы на ногах — штанами. Кроме того, до девятого класса я носила длинную челку, прячась за волосами, словно за шторой. Постепенно, с каждой новой операцией, я открывала лицо все больше — время, проведенное в больнице, и общение с детьми из ожогового отделения помогли мне принять себя. Я избавилась от комплексов и предрассудков и начала одеваться так, как хотела.

Конечно, проблемы оставались. Например, у меня и по сей день деформировано левое ухо, практически отсутствует его мочка. Над глазом был большой рубец с левой стороны, его следы видны до сих пор. Около носа — огромный рубец толщиной с палец, потребовалось четыре операции, чтобы сделать его менее заметным. Половины левой брови не было — только сейчас она

естественным образом начала восстанавливаться. Губы были деформированы очень сильно. Поначалу я не могла закрывать рот полностью. Врачи работали над этой областью, но долгие годы губы сохраняли неправильную форму, а рот оставался приоткрытым.

После всего, увиденного мной, после страшных историй из жизни моих ровесников я совершенно иначе стала относиться к косметическим дефектам своего лица. Я долго сомневалась, стоит ли рассказывать об этом, но в ходе работы над книгой поняла, что хочу быть откровенной с вами до конца. Раньше, лет в восемь-девять, я часто размышляла о том, что не желаю жить. Я не могла привыкнуть к лицу, я презирала его и часами обдумывала, как можно все это быстро прекратить. Останавливали меня только любовь и забота родных людей. Я видела, как искренне они поддерживали меня, любили и ценили. Я понимала, что мой уход доставил бы им огромные страдания. Именно любовь, за которую я им признательна, и удерживала меня от ужасного шага.

Спустя годы, многое переосмыслив, я искренне и яростно благодарю Бога за то, что у меня ВСЕ ТАК ПРЕКРАСНО. За то, что я могу жить полной жизнью. За то, что у меня пострадало ВСЕГО ЛИШЬ лицо! Наверное, если бы тогда, после трагедии, мне рассказали, что я стану считать себя красивой и благодарить Бога за то, что легко отделалась, я не поверила бы. Но все именно так — я ощущаю себя везунчиком!

Новый этап жизни: «Главное — образование!»

Школу я окончила с отличием и ЕГЭ сдала с прекрасными результатами. Вопроса «куда поступать?» даже не возникало. Папа — а его слово было для меня законом — хотел, чтобы я стала экономистом, потому что, во-первых, он сам экономист, а, во-вторых, я с детства очень любила математику. Папа постоянно повторял: «Главное — образование!» И мы старались его не подвести.

Мой старший брат Алибек окончил экономический и юридический факультеты института и еще финансовый колледж. В поселке, где живут родители, у него сейчас свой цех по изготовлению кованых изделий, а недавно он открыл новое направление — обработка камней для облицовки элитных домов. Несмотря на красные дипломы, Алибек решил не строить карьеру, а сразу занялся собственным бизнесом. У него семья, двое детей — мальчик и девочка. Второй брат, Абдуллабек, тоже устроился хорошо. Как и Алибек, он получил два высших образования — экономическое и финансовое. С детства у него очень пробивной характер, и это здорово помогает ему в жизни: он многого добился сам. Мы им очень гордимся. Он тоже создал семью, у них с женой два сына и дочка. Третий брат, Абдусалам, окончил нефтегазовый институт, но работы по образованию не нашел, поэтому сейчас строит дома. У них с женой один ребенок.

Мой брат Ахмед после окончания школы уехал в Петербург, в Суворовское училище, затем перевелся в военное училище в Новосибирске, которое тоже не окончил — решил, что это все же не его. И поступил на экономический факультет в Махачкале, на заочное отделение. Сестренка Амина вышла замуж и живет в Избербаше. Она учится в медицинской академии на шестом курсе лечебного факультета и очень хочет быть врачом. Замуж Амина вышла два года назад, и у них с мужем теперь двое голубоглазых близняшек. К сожалению, одна из дочек серьезно болеет — у нее порок сердца. В декабре должны сделать операцию в Германии, потому что в России такие операции не проводят. Видя успехи братьев, я не сомневалась, что учеба будет мне по плечу, но произошла глупая накладка: по каким-то причинам в нашу школу поздно поступили результаты ЕГЭ. И когда мы пришли подавать документы на экономический и юридический факультеты, нам сообщили, что мы уже опоздали — бюджетных мест нет. Тогда я подала документы на физический и математический факультеты

Дагестанского государственного университета в Махачкале.

В итоге по результатам ЕГЭ я поступила на оба факультета, но выбрала физический — из-за кафедры вычислительной физики и информатики. Я любила математику, но больше меня интересовала информатика. При поступлении мне сказали, что, если буду хорошо учиться, меня возьмут на эту кафедру при распределении на третьем курсе.

Я поставила перед собой цель — стать лучшим программистом — и училась на «отлично». Конечно, в новом коллективе мне было сложнее, чем в привычном, школьном. Однокурсники и преподаватели обращали внимание на мое лицо и зачастую неловко отводили взгляд. Но это меня уже не волновало. Я была уверена в себе и спокойно и твердо двигалась к своей цели.

В университете меня, круглую отличницу, встретили очень хорошо. Кроме того, я никогда не отказывалась от общественной работы, всегда была активисткой и участвовала во всех мероприятиях. Во время учебы я занимала сразу три должности: старосты курса, секретаря комитета молодежи и профорга своего курса. Единственное, что вмешивалось в мою насыщенную студенческую жизнь, — это необходимость ездить в Москву на операции, но преподаватели шли мне навстречу. Мы учились по балльной системе, и все зачеты мне ставили заранее — за то, что хорошо учусь.

Истории других жертв ожогов

Когда мне исполнилось восемнадцать лет, меня прикрепили к другой больнице — Ожоговому центру Института хирургии им. А. В. Вишневского. Там началась новая глава моей жизни. Всего в этом центре мне сделали двенадцать операций, и после каждой приходилось лежать по три-четыре недели. Работа шла очень медленно, кожу восстанавливали по миллиметру. Но время уже не тянулось, как раньше. Теперь я занималась учебой, читала книги. Помню, меня сильно впечатлил Пауло Коэльо, и после прочтения «Алхимика» я еле дождалась, пока мне привезут новую книгу — «Пятая гора». У меня появились новые подруги и знакомые. Иногда мы ночи напролет проводили перед ноутбуком, смотрели фильмы и хохотали так, что слышно было по всему коридору. Однажды с соседкой по палате Еленой мы решили посмотреть новый мультик — «Маша и медведь». Обе после операции, с еще свежими швами, мы пугали друг друга: «Не смейся, а то швы разойдутся!» Но угрозы не помогали. Да и как тут сдержаться, если смешно до слез?

В Институте Вишневского я услышала новые истории несчастных случаев и страшных происшествий, познакомилась с другими жертвами ожогов. Поскольку в больнице было больше взрослых людей, то и истории были «взрослее» и, порой, тяжелее.

Со мной в палате лежали две девушки.

В Марину Д. влюбился парень Дима, они стали встречаться и довольно быстро поняли, что не могут жить друг без друга. Планировали пожениться. Но вскоре выяснилось, что в Диму давно влюблена его одноклассница. Она преследовала парня еще со школы, писала любовные записки, сама приглашала на свидания. А когда узнала, что Дима женится, приступила к решительным действиям. Сначала она звонила ему с угрозами по телефону, потом стала поджидать парочку и устраивать скандалы, требуя, чтобы Дима бросил Марину. В итоге у нее от ревности, видимо, помутился рассудок, и она облила соперницу серной кислотой. Все лицо Марины было в шрамах после многочисленных операций. Дима навещал ее первое время, а потом пропал…

С другой девушкой — Еленой Б. — произошло другое несчастье. Она одна находилась в квартире, когда загорелся масляный обогреватель. Елена начала тушить огонь и в итоге получила термоингаляционную травму дыхательных путей II–III степени, ожоги лица и тела I–II степени. Без сознания Елена пролежала двое суток, врачи сильно сомневались в том, что она

выживет. Но Елена пришла в сознание и увидела рядом своего друга — Дмитрия Б., который держал ее за руку. Она была на искусственной вентиляции легких, говорить не могла, так как ей поставили трахеостому (искусственное горло в виде трубки, помещаемое в трахею хирургическим путем). Поэтому Елена писала Дмитрию вопросы в блокноте, пытаясь понять, сколько времени она находилась без сознания и что с ней происходит. Ответив на все ее вопросы, Дмитрий со слезами на глазах предложил ей выйти за него замуж! Ему было неважно, что лицо и тело Елены обожжены и, возможно, она станет инвалидом на всю жизнь, — он любил ее. Они обвенчались, а потом зарегистрировали брак. Сегодня они живут счастливо — у них прекрасная семья, двое детей!

После восемнадцати лет я летала в Москву самостоятельно, без сопровождения. Меня встречала моя дорогая тетя. А позже, после знакомства с Еленой, навещала и она — приходила в палату поддержать, угощала моими любимыми лакомствами. Сейчас, когда боль и ужасы операций забылись, я вспоминаю только теплые моменты, забавные случаи и интересные знакомства. Например, помню Кристину, с которой мы лежали в одной палате. Она была творческой девушкой, серьезно увлекалась фотографией, и мы даже устроили фотосессию во дворе больницы. Кристина научила меня пользоваться фотошопом. А во время последнего моего пребывания в больнице я познакомилась с путешественницей Юлией. До сих пор с удовольствием слежу за ее страничкой «ВКонтакте» и приключениями — они с мужем, а потом и втроем с дочкой, объездили весь мир.

Страшная утрата

Ахмед — самый младший из братьев — решил не связывать судьбу с карьерой военного, как предлагали ему родители, и уехал со своими друзьями работать в Нижний Новгород. Учебу на экономическом факультете он продолжал заочно, а в Нижнем Новгороде открыл бизнес, связанный с перевозками. В родное село он приезжал очень редко, о работе рассказывать не любил, никаких подробностей его новой жизни мы не знали, слышали только, что он купил себе дорогую машину и дела у него шли хорошо.

В мае, наконец-то, он навестил нас и даже задержался в родном городе почти на месяц. Я была счастлива его видеть! Несмотря на то, что именно Ахмед позвал меня разжигать злосчастную керосиновую лампу, я никогда не считала его хоть как-то виноватым в той трагедии, ведь мы были детьми. Поскольку Ахмед старше меня всего на три года, я дружила с ним больше, чем с остальными братьями, и мы были очень близки. Старшие братья относились ко мне со всей строгостью, частенько ограничивали мою свободу, а Ахмед всегда и во всем помогал, поддерживал меня. Поэтому обычно именно у Ахмеда я отпрашивалась на дни рождения одноклассников или на прогулку с подружками…

Мама уговаривала брата остаться, мы все не хотели, чтобы он жил так далеко от нас, в незнакомом городе. Мы не знали о том, что у него в Новгороде была девушка, и не понимали, что его держит там. Однажды, стирая вещи, я нашла паспорт в кармане его брюк. Сразу же спрятала его, чтобы Ахмед не уезжал. Конечно, брат не ругал меня за проказу, мы все перевели в шутку, но он, посерьезнев, попросил вернуть документ и объяснил, что для него важно уехать — там и новая работа, и уже своя жизнь. Конечно, я отдала паспорт — я ведь любила Ахмеда и считала, что так будет правильно.

Через пару дней он уехал. Прощание было тяжелым. Он хотел выехать утром, пока все спали, но мы услышали, как он собирается, и проснулись. Со слезами на глазах мы провожали его в дорогу. У нас у всех было отвратительное ощущение — будто мы больше не встретимся. А в августе, возвращаясь со свадьбы друга, он попал в аварию под Нижним Новгородом. С Ахмедом была его девушка. Она получила травмы, но выжила. На Ахмеде же не было ни царапины, но единственный сильный удар в шею оказался смертельным…

О случившемся мы узнали не сразу. Тело Ахмеда попало в

морг, туда на опознание пришли его друзья. Они сначала связались с нашим дядей, а тот уже сообщил ужасные вести отцу. Нам с мамой сразу правду не сказали, и все то время, пока решались вопросы с переправкой тела на родину, мы думали, что он просто сломал ногу. Когда же из Новгорода привезли труп, для всех это стало потрясением, после которого семью накрыла затяжная депрессия. Мы очень долго, трудно отходили от потери и вспоминали о том, как уговаривали Ахмеда остаться дома, словно предчувствуя беду.

Авария за аварией

…Тот год, когда погиб брат, был не из легких. 24 октября (снова это число!), после выходных, проведенных у родителей, я возвращалась на учебу в Махачкалу. В пути предстояло провести около часа. В салоне маршрутки было семь пассажиров, многие дремали, я была увлечена своими мыслями. Вдруг кто-то из пассажиров крикнул водителю: «Берегись!» На встречную полосу, совершая обгон, выехал автомобиль. Он летел прямо на нас! Водитель маршрутки, чтобы избежать столкновения, вырулил на обочину, но не справился с управлением. Маршрутка перевернулась и вновь встала на колеса. Конечно, никто не был пристегнут, ведь ремней безопасности в маршрутках нет, поэтому всех разбросало по салону. Я сидела неудачно, полетела кувырком и ударилась ключицей. Ни пассажиры, ни водитель серьезно не пострадали, отделались ушибами. Не дожидаясь помощи, мы сами вышли из маршрутки, на которой тоже не было сильных повреждений. Водитель связался с другой маршруткой, и нас увезли с места происшествия. Ни полицию, ни «Скорую» вызывать не пришлось.

Но родителям о случившемся я ничего тогда не рассказала — не хотела давать им нового повода для переживаний. Я очень волновалась за них, ведь всего несколько месяцев назад погиб в автокатастрофе Ахмед, а после, по какому-то жуткому стечению обстоятельств, буквально за несколько недель до аварии с маршруткой, папа тоже попал в ДТП. Он возвращался из Махачкалы домой на машине, вез продукты, и кто-то в него врезался. Папа сильно пострадал, был едва жив. Как рассказывал отец позже, в беспамятстве он вдруг почувствовал, что не хватает воздуха, и стал задыхаться. Он приготовился к худшему, но с последним, как он думал, вздохом вспомнил обо мне — о дочери, которая так сильно любит его, что не мыслит без него своего существования. Папа тоже очень сильно любит меня, и мое имя — такое же, как у его матери, — придало ему сил, чтобы сделать очередной вздох. И выжить…

В Махачкале я сама обследовалась у врачей. Они зафиксировали у меня только небольшие ушибы и рекомендовали физиопроцедуры.

За годы, которые прошли с момента трагедии, я многое увидела и пережила. И перестала задумываться о том, за что мне было дано такое страшное испытание — потеря лица. Я просто смирилась с мыслью, что такова моя судьба. Даже решила, что

Бог, возможно, уберег меня от другого, чего-то более жестокого и страшного. Вдруг, будучи красавицей, я начала бы гулять или плохо учиться? Останься я с «прежним» лицом — была бы я такой, как сейчас? Главными моими стремлениями стали знания. Меня не интересовали свидания и романтика, я просто мечтала встретить когда-нибудь лишь одного человека, с которым могла бы создать крепкую семью.

Абдула — любимый, верный, заботливый

С Абдулой мы сначала ссорились и подшучивали друг над другом

Я училась среди парней — в группе из двадцати восьми человек было всего шесть девочек. Практически никто за все время учебы ни разу не спросил о том, что случилось с моим лицом. Хотя я в то время даже косметикой толком не умела пользоваться. Лишь однажды одногруппница вскользь поинтересовалась, не последствия ли это какой-нибудь аварии, и я просто ответила «да», чтобы избежать лишних вопросов. Подумала: зачем ей знать всю мою длинную историю? И в дальнейшем решила придерживаться этой простой версии.

Среди одногруппников выделялся один — Абдула. День за днем он все активнее интересовался мной, оказывал мне всевозможные знаки внимания, даже ухаживал. Но, зная мой характер, прямо дарить подарки не решался. И правильно — я так воспитана, что из рук мужчины до сватовства никаких даров не приняла бы. Поэтому Абдула шел на разные ухищрения — например, попросив у меня конспект, мог вернуть его вместе с букетом роз.

А однажды он очень оригинально сходил со мной в кино. Мы поругались на дежурстве: он категорически не хотел отмывать доску от мела в аудитории, я рассердилась и в расстройстве махнула на него рукой. Вдруг, когда мы с подругой шли домой, он догнал нас и протянул мне билеты в кино: «Извини, что испортил тебе настроение. Возьми билеты, хороший фильм — он развеселит тебя». Я, конечно, категорически отказалась. Но Абдула всю дорогу следовал за нами, объясняя, что направляется к своему общежитию. Когда мы таким образом вместе дошли до квартиры, которую в то время снимали с подругами, я увидела, что Абдула положил билеты во дворе на лавочку и заботливо придавил их сверху камнем, чтобы не улетели. «Билеты я оставляю здесь. Хочешь — бери, а не хочешь — другие заберут», — сказал он и ушел. В том, что билеты заберут, сомневаться не приходилось, — студентов кругом полно, любой захочет бесплатно в кино сходить. Но я сделала вид, что ничего не слышала и не видела, и гордо прошествовала домой. Однако, едва захлопнув за собой дверь, тут же бросилась к подруге с просьбой: «Иди, быстрее возьми их, пока другие не забрали!» Билеты оказались на месте. Мы долго собирались и пришли в кинотеатр с опозданием. На входе меня поджидал Абдула с букетом белых роз. В этот раз мне пришлось принять его подарок

— стало неудобно перед людьми. Он, хитрец, оказывается, взял три билета — и себе тоже. Но я все равно была строга и подругу посадила между нами. Мы посмотрели фильм и разошлись по домам.

Уже на втором курсе Абдула признался, что хочет создать семью именно со мной. Но, зная мои принципы, он старался не настаивать и не компрометировать меня. У даргинцев очень строгое воспитание. До замужества — а я вышла замуж в двадцать четыре года — ни с кем из мужчин я даже по телефону не разговаривала. И с Абдулой мы общались мало — до тех пор, пока он не посватал меня у родителей официально. Это случилось на третьем курсе, когда мне было двадцать лет. Мои родители поженились, когда папе было восемнадцать, а маме — девятнадцать лет, и они для меня — пример идеальной семьи. Сколько себя помню, ни разу не видела, чтобы они ругались между собой или выясняли отношения при нас, детях, — а женаты они уже тридцать восемь лет! Я мечтала о таком же браке…

В университете мы с Абдулой виделись в основном на лекциях и семинарах, и я никогда не смотрела на него как на будущего мужа. Но контактировать нам приходилось довольно часто, ведь я была активисткой — профоргом и старостой. Он частенько не выполнял моих требований, и мне приходилось с него спрашивать со всей строгостью и даже ругаться. Возможно, он специально не слушался меня, чтобы подразнить и обратить на себя внимание, но меня это очень раздражало. Часто мы подшучивали друг над другом. Абдула — аварец, а я — даргинка, и в Дагестане о каждой национальности сложены свои шутки и анекдоты. Например, считается, что даргинцы любят деньги, а аварцы представляют собой типаж «сила есть, ума не надо». И мы вспоминали с ним разные анекдоты на эти темы, например:

«Играет аварец в „Поле чудес“. Якубович говорит:

— Перед вами слово из шести букв. Это то, без чего невозможно существование человека! Для облегчения задачи я скажу, что в этом слове есть буква „Х“! (имеется в виду „воздух“).

Аварец после долгих раздумий отвечает:

— Хинкал!»

«Поехал как-то даргинец с женой и дочерью в Дубай. Увидел один шейх их дочку и говорит ее отцу:

— Если вы отдадите ее замуж за меня, то получите столько золота, сколько она весит!

Даргинец, недолго думая, отвечает:

— В таком вопросе спешить нельзя, поговорим через месяц!

Они разошлись, а жена соглашается:

— Ты прав, эти арабы с их странными законами и гаремами… Тут подумать надо!

На что даргинец говорит:

— Тут думать не надо! Тут девочку откормить надо!»

Как меня сватали

Когда я училась на третьем курсе, ко мне приехал отец Абдулы… Как ни странно, его тоже нисколько не смутило мое лицо. Чуть позже я узнала, что у матери Абдулы имелось лишь одно возражение против меня — ей не нравилось то, что я другой национальности. Мои родители к чужой крови относились мягче, особенно после того, как брат Абдулабек женился на девушке другой нации и она оказалась очень хорошей женой. Конечно, при выборе мужа я прислушивалась к мнению «своих», но это не являлось принципиальным.

Оказывается, Абдула, предполагая подобный вариант развития событий, еще задолго до сватовства стал «наводить мосты» — через мою двоюродную сестру он пытался узнать мнение моих родителей о нашем будущем союзе. И те через сестру передавали ему отказы из-за принадлежности к другой нации. Но Абдула был очень настойчив. Он отвергал других невест, которых предлагали ему родители, потому что полюбил меня. В конце концов его отец Ахмедбег решил побеседовать со мной.

При встрече он первым делом сказал: «Сын прожужжал нам все уши о тебе. Поэтому мы хотим вас сватать. Но сначала мне нужно услышать твое мнение». Я ответила: «Если родители не будут против, то и я возражать не стану». После этого Ахмедбег на всякий случай уточнил: «Ты должна понимать, что мы люди небогатые. Если ты согласна, то мы хотели бы поехать к твоим родителям».

Потом уже состоялся разговор с моим отцом. Папа спросил меня: «Ты сама хочешь за него замуж?» Я набралась смелости и твердо ответила: «Пап, он меня принимает такой, какая я есть, не видит моих ожогов, и главное — он меня любит». Вообще у дагестанцев не принято при родителях говорить о любви, обсуждать с папой и мамой темы взаимоотношений с противоположным полом. Это запрещено воспитанием. Если хочешь что-то сообщить родителям о своих чувствах, то доводишь это до их сведения через третьих лиц — двоюродных сестер, других родственников. Поэтому такой прямой и откровенный ответ был для меня решительным и смелым поступком.

Однако я добавила: «Вы мои родители, которых я почитаю. Если вы уверены, что кто-то другой будет лучше, я приму это. Если нет — то я согласна выйти за Абдулу». Родители не были слишком строги и, конечно, всегда прислушивались к моему мнению, за что я искренне им благодарна.

До Абдулы к нам уже приходили свататься. Но со мной эти «женихи» не были знакомы. Они общались с моими братьями, знали о том, что мы хорошо живем и что у меня прекрасные родители. Я всем им отказывала. Сколько всего их было, я не знаю. Если родителям кто-то не нравился, то они со мной это даже не обсуждали. Если же кто-то приходился по нраву, они через мою двоюродную сестру узнавали у меня, согласна ли я выйти замуж за него…

В Дагестане принято жениться, обращая внимание на статус и состояние семей. Богатые женихи приходят к богатым невестам. Но я уверена: если бы меня выдали замуж согласно этим традициям, я не обрела бы такого счастья в семье, какое имею сейчас с Абдулой. Мне кажется, люди уже до свадьбы должны как минимум уважать друг друга. Любовь — любовью, но если отсутствует уважение, то как жить вместе? А для меня, в силу физических недостатков, важнее всего было одно: чтобы жених принимал меня такой, какая я есть, и не желал переделать меня или улучшить.

В общем, мама с папой приняли предложение родственников Абдулы.

Новый статус — невеста

После сватовства жених уже может дарить невесте подарки, берет на себя ответственность за нее, проявляет заботу.

В первый же день после сватовства, 2 октября, когда я вернулась в Махачкалу, Абдула сказал: «Все, ты моя законная невеста! Теперь давай встречаться открыто, без посредников». И строго добавил: «Больше никаких операций! Ты и так красивая! А нам с тобой еще детей рожать». Он полагал, что общие наркозы могут повредить моему здоровью, а также здоровью или психике будущего ребенка. Для меня же это означало главное: он действительно полностью принимает меня такой, какая я есть.

Последняя пластическая операция состоялась летом. Я помню, как отпрашивалась на нее у строгого преподавателя — упрашивала его принять экзамены раньше, объясняла ситуацию. Он в итоге согласился и отпустил меня, а по возвращении обвинил во лжи: лицо мое, на его взгляд, осталось неизменным. Ведь люди, как правило, не понимают, по каким миллиметрам ведется восстановление кожи. В тот раз мне делали часть губ, область у носа и небольшой участок кожи на шее. Записали на следующую операцию, обговорили детали, но я больше не поехала.

Я благодарна Абдуле за то, что он помог мне вовремя остановиться и прекратить операции. На этом закончилась целая эпоха моей жизни.

После сватовства я ощутила себя уже в новом статусе. Конечно, о совместной жизни до свадьбы не могло быть и речи — с этим было строго. Последние студенческие годы я жила в снимаемых квартирах с девочками — Сабишкой, Заремой и моей родной сестрой. В этот период мои кулинарные способности оказались очень востребованы. Но тратить много времени на готовку я не хотела и потому искала, а порой и выдумывала новые рецепты. Особенно пришлось проявлять изобретательность, когда я была вынуждена совмещать учебу на факультете математики и компьютерных наук с работой в ректорате медакадемии.

Однажды после учебы и работы я шла домой уставшая, но знала, что там меня ждут голодные соседки. Я размышляла, что же такое им приготовить, чтоб получилось быстро и вкусно? Мне очень захотелось пирожков, но я понимала, что тесто и начинка — это долго. Зашла по дороге в магазин купить что-то готовое, но почему-то машинально взяла лаваш. Держала его в руках, думала, что с ним делать, и вдруг поняла: он заменит тесто! Так у меня

родился рецепт пирожков из лаваша. Через шесть лет он настолько распространился, что люди даже не догадываются о моем авторстве.

Итак, у меня был готовый тонкий лаваш. Начинку я решила сделать свою любимую — картошку с луком. Я была голодная, поэтому, чтобы картофель быстрее сварился, я его измельчила. Лук мелко порезала и пожарила на сливочном масле — это добавило начинке приятный сливочный вкус. Сварившуюся картошку я потолкла в пюре и перемешала с обжаренным луком. В итоге на начинку ушло всего десять минут.

Передо мной возникла новая задачка: каким образом завернуть пирожок, чтобы начинка не вылезала? В итоге я нарезала лаваш на длинные полосы и несколько раз обернула начинку так, чтобы получился треугольный конвертик. Осталось только поджарить пирожки на масле. Начинка оказалась очень сочной, а лаваш аппетитно похрустывал. Мои соседки уплетали пирожки за обе щеки и от восхищения еще долго не могли произнести ни слова.

Об этом чудо-рецепте я рассказала всем друзьям и родственникам, а девочки — своей родне. Очень радуюсь, когда вижу, что рецептом и этой простой системой складывания лаваша до сих пор пользуются многие люди.

Неприятное происшествие

Мой третий брат готовился к своей свадьбе. Я была отличницей, и одна из немногих на курсе получала президентскую стипендию. Но не тратила ее на себя. Таким образом я накопила около ста тысяч рублей. И эту сумму решила подарить брату — вложить в празднество. Я прекрасно понимала, что родители особо не нуждаются в моих деньгах, но очень хотела помочь хоть чуть-чуть. Ведь свадьба — это большие траты: помимо организации самого торжества, на родителей еще ложилась обязанность построить сыну дом. У нас так принято: со стороны жениха — дом, со стороны невесты — приданое.

В общем, я сняла со счета деньги, положила их в карман и в счастливо-возбужденном состоянии буквально полетела по центральной улице Махачкалы — представляя, как вручаю эту сумму родителям и как они радуются, хвалят меня. Так, витая в облаках, я сошла на пешеходный переход — чтобы перейти оживленную дорогу… От внезапного удара я отлетела назад. Меня сбило маршрутное такси. Пролетев приличное расстояние, я сильно ударилась о другую маршрутку, которая ехала во втором ряду. Я получила два удара, и один из них — самый сильный — пришелся в висок. Я упала и потеряла сознание.

Очнулась уже в травмпункте. Девочка из моего университета по счастливой случайности проходила рядом с местом происшествия и узнала меня. Она отвезла меня к врачам, позвонила с моего телефона Абдуле и невесте брата Марьям. Сокурсница знала, что у меня с собой крупная сумма денег, поэтому для подстраховки поехала со мной, чтоб их не украли. Помню, я открыла глаза, увидела расстроенные лица Абдулы и Марьям и поняла, что снова произошло что-то нехорошее. Но спросила только одно: «Деньги на месте?» и сразу отключилась.

После я уже проснулась в отделении нейрохирургии. Голова дико болела и кружилась. Врачи, глядя на меня, только разводили руками от удивления: «Да она в рубашке родилась! Удар в висок считается смертельным, а она жива, радуйтесь!» В той аварии больше всего пострадала левая половина моего тела — она была сплошь покрыта синяками. Швы на лице не разошлись, но глаза от ушибов сильно отекли.

Конечно, авария была жуткая, но я увидела в ней и нечто хорошее для себя. Я окончательно убедилась: Абдула — тот мужчина, с которым я хочу провести всю свою жизнь. Он приходил в больницу каждый день, приносил фрукты-овощи, уделял мне много внимания, поддерживал, заботился, и я поняла,

что сделала правильный выбор. Это действительно мой человек, и он никогда меня не оставит.

Мне диагностировали сильное сотрясение головного мозга, и врачи опасались, что мое состояние может ухудшиться. Но все прошло за три-четыре недели. Врачи просили остаться в больнице, но я требовала меня отпустить — мне надо было учиться, да и свадьба брата должна была состояться скоро, 25 декабря.

Домой в село я все же не поехала — там все готовились к празднеству, собралось много людей, а врачи настаивали на полном покое. Поэтому после выписки меня отвезли в квартиру в Махачкале, которую я снимала с невесткой. Я практически не могла ходить — голова постоянно кружилась. И на помощь вновь пришел мой замечательный Абдула. Он регулярно приходил ко мне, приносил из кафе готовые блюда (тогда он готовить не умел абсолютно и даже не подходил к плите). Он прекрасно ухаживал за мной, и благодаря его заботе я довольно быстро окрепла. За день до торжества я уже встала на ноги, потихоньку ходила — думаю, я спешила поскорее прийти в себя, желая непременно попасть на свадьбу брата.

Долгий путь к свадьбе

Несмотря на наше сватовство с Абдулой, я не торопилась становиться женой, так как понимала, что мне нужно учиться. Размышляла так: мне в жизни придется сложнее, чем людям без физических недостатков, а потому я должна быть уверена в своих знаниях и силах. Меня привлекала идея стать полноценной и независимой женщиной.

Я решительно сказала Абдуле: «Никакой свадьбы, пока я не закончу учебу! Будем пока женихом и невестой». После окончания физического факультета я планировала еще поступить на факультет математики и компьютерных наук. Как выяснилось, после окончания ДГУ в дипломе у меня будет написано не «программист», а «физик», а такая специальность меня не устраивала. Я хотела получить хорошую профессию, чтобы найти интересную для себя работу. А после этого, уже уверенная в завтрашнем дне, могла и замуж выйти.

Мы оба понимали, что это растянется надолго. Абдуле, как мужчине, наверное, это было сложно принять. Но он согласился и все эти годы ждал. Я не боялась его потерять, ведь я точно знала: если это мой человек, то все будет хорошо. Хотя, признаюсь честно: в то время особой любви я к нему не испытывала — может, поэтому и не боялась? Я ценила его, уважала и не сомневалась: Абдула меня любит. Любая девушка хочет, чтобы ее любили. И мне было приятно чувствовать себя желанной. Я знала, что он хороший человек, и с каждым днем наши отношения становились все лучше и лучше. Любовь во мне зарождалась постепенно, чувства со временем развивались, крепчали, и мне кажется, что это был идеальный вариант.

Физический факультет я в итоге окончила с отличием и затем поступила на факультет математики и компьютерных наук на специализацию «программирование», который так же окончила с красным дипломом. По сей день на стенде отличников ДГУ висит моя фотография. С завершением учебы пришел конец и моей холостой жизни.

Свадьбу мы справляли 6 апреля, немного не дождавшись даты выдачи дипломов. Праздник устроили в Махачкале и решили сделать его общим, хотя, согласно нашим обычаям, в первый день принято проводить свадьбу у невесты, а во второй — у жениха.

На тот момент я уже работала в Дагестанской медицинской академии специалистом учебно-методического отдела статистики и контроля качества обучения. Занята была с 9 до 18 часов

вечера. После трудового дня у меня было единственное желание — поскорее очутиться дома, а туда нужно было еще добираться около часа. Выходные мне не выдали, занятость была огромная. В пятницу, 4 апреля, я осознала, что послезавтра у меня свадьба, а платья еще нет. В обеденный перерыв я попросила свою коллегу Кумсият сбегать со мной в свадебный салон, расположенный неподалеку от работы. У нас на это был час, я волновалась, что не успеем. Консультант в магазине предложил мне платья нужного размера, рассчитывая на долгие примерки. Я начала с первого, на которое упал взгляд. И сразу влюбилась в него! Только взглянув на свое отражение, я поняла: это то, что нужно. Вечером я уже пошла в салон с сестрой, она одобрила мой выбор, мы заплатили за него и оставили на подгонку.

День свадьбы был суматошный и начался рано — около трех часов утра мы уже отправились с родной сестрой и двоюродной сестрой Суйкум к визажистам. Однако даже с макияжем и праздничной прической я не ощущала себя невестой. Наверное, поэтому и не волновалась. Зато суетились все вокруг. Я была очень худая, и оказалось проблематичным затянуть платье так, чтобы оно не спадало. Человек десять решали эту сложную задачу, а я находилась в странном настроении, словно все происходило не со мной.

Мама старалась не показывать, что переживает. В ее глазах я видела радость, перемешанную с печалью. Она понимала, что я ухожу в другую семью и теперь уже точно не буду жить с ними, в родном доме. Все быстро кружилось, словно в танце. Много фотографий, постоянные комплименты, всеобщее оживление… Папина сестра не сдержала слез, а я крепилась из последних сил, чтобы не разреветься.

За мной приехали пятнадцать — двадцать машин. Они громко сигналили у нашего дома, сообщая, что жених прибыл! Меня по традиции закрыли в комнате, а Абдуле перекрыли дорогу — пока не заплатит выкуп, невесту не получит. Мне показалось, что выкуп длился бесконечно. Торговались очень серьезно, и когда будущий муж — взволнованный, счастливый, с горящими глазами — вошел в комнату, я услышала, как стучит мое сердце. Абдула светился от счастья.

По традиции, три раза мы поднимались со стула и садились снова, прежде чем отправиться в путь. Провожали нас из родительского дома, посыпая дорогу рисом и мукой, чтобы мы жили зажиточно. Машина у нас была красная, красиво украшенная. Пока выезжали из села, нам перекрывали проезд десять раз, чтобы мы подарили всем подарки — так принято. Пока ехали до Махачкалы, все обращали внимание на нас,

радостно сигналили.

В банкетном зале нас ждали много-много гостей. По дагестанскому обычаю, я долго не снимала фату. Мне под ней было тяжело дышать. Наконец, ее сняла мама Абдулы, заплатила (по правилам) денег, и я вздохнула с облегчением. Несколько раз меня приглашали на танец. Каждый мужчина, который пришел со стороны жениха, должен станцевать с невестой и осыпать ее деньгами. Во время танца один из друзей Абдулы не заметил, как наступил мне на платье, и какое-то время танцевал на подоле, в итоге порвав мой наряд. Я не расстроилась, а рассмеялась, ведь каждая деталь — это память на всю жизнь. К вечеру, когда мы уже собирались уезжать, нас пригласили на медленный танец. Тамада забыла включить свет, романтичной атмосферы не получилось — мы смеялись, шутили. Затем всех гостей угостили вкусным тортом.

После праздника мы приехали домой, и муж, взяв меня на руки, высоко поднял. Я сперва не поняла, зачем он это сделал. Оказалось, что таков обычай: молодая жена должна коснуться рукой выше двери, а переступив порог, отведать сладость. Ожидавшая в доме тетя Абдулы угостила нас конфетами, чтобы жизнь наша была сладкой.

Начался традиционный для молодоженов месяц хинкал. К нам постоянно приходили друзья, мы встречали их угощениями. Первую неделю мы были в отпуске, поэтому веселились все дни напролет. Позже, конечно, гостей стало меньше, так как начались трудовые будни.

Нам предложили жить в горах, в хорошем собственном доме. Но я изначально не хотела уезжать дальше Махачкалы, и мы отказались — в городе удобнее работать и реализовывать мечты. Ремонт мы успели сделать аккурат к свадьбе. Мебель подарили мои родители — это, по традиции, стало приданым невесты. Я была счастлива оттого, что у нас есть свое жилье, нам не придется снимать квартиру и можно уже потихоньку обустраиваться. Рассрочку мы выплатили за полтора года, хотя договаривались на пять лет. Конечно, для этого пришлось постараться, но нас поддерживали стремление к общей цели и желание выплатить долг как можно скорее.

Новая жизнь с новым именем

Совместно с Абдулой мы решили, что отныне я не нуждаюсь в помощи пластических хирургов. Практически все мои операции проходили под общим наркозом, что, разумеется, вредило здоровью. Наркоз был необходим из-за длительности операций — я проводила на хирургическом столе не меньше трех часов. Мне везло, обычно я выходила из наркоза без серьезных последствий. Многие пациенты рассказывали мне, что чувствовали боль во всем теле, а у некоторых даже ухудшались память, зрение, появлялись нервные расстройства. Так, один мой одногруппник, который перенес всего один наркоз, жаловался, что стал раздражительным — его запросто могла вывести из себя любая мелочь. Но мне его роптания смешно было слушать, ведь я перенесла более двадцати общих наркозов и десять местных, а осталась спокойной и уравновешенной. Лечение и на мою учебу никак не повлияло, поэтому я не наблюдала связи между плохим самочувствием и общей анестезией. Но Абдула волновался, что рано или поздно организм может дать сбой, и рисковать не хотел.

(*К СВЕДЕНИЮ*. О последствиях наркоза. Когда пациент полностью выходит из состояния наркоза, возможно развитие поздних осложнений. Их количество и степень выраженности зависят от состояния организма, но хотя бы в незначительной степени они проявляются у каждого пациента: головные боли, головокружения, тошнота, рвота, ослабление памяти, спутанность сознания, боль и першение в горле, осиплость голоса, учащение пульса, сердцебиение, повышение артериального давления, судороги в икроножных мышцах, чувство горечи во рту, связанное с нарушением функции печени, одутловатость лица, уменьшение выделения мочи — при нарушении функции почек. Это лишь общий перечень возможных последствий, и они могут вовсе не проявиться у пациента, но все зависит от состояния его организма и от возраста.)

Конечно, совершенству нет предела, и я планировала еще пять — десять операций. Например, на ухе мне делали операцию трижды, но результата не было — до сих пор, чтобы оно не приклеивалось к лицу, мне приходится постоянно делать массаж. В общем, остались еще некоторые штрихи, которые можно было бы исправить. Но однажды я посмотрела на себя в зеркало и поняла: я красивая! А недоделанные частности считаю своей изюминкой! Московские врачи и так сотворили чудо. По сравнению с тем, что было десять лет назад, я выгляжу просто замечательно!

На большую часть операций я соглашалась прежде всего из-за родителей. Ведь они, как никто, переживали за меня. И когда они воодушевленно говорили: «Надо, надо!» — я слушалась и ради них ехала в больницу. Для меня самой были очень важны примерно первые десять операций. Позже я уже начала привыкать к своему лицу, а главное — увидела людей, состояние которых было в сто раз хуже моего, и смирилась со своим положением, приняв себя такой, какая я есть.

Внешность довольно быстро отошла для меня на второй план. Образование и профессиональные цели оказались важнее — ведь недостатки лица, в сущности, не влияют на успех в работе или в семейной жизни.

24 марта (снова это число!) я вновь попала в аварию. Женился мой одноклассник, и я ехала из Махачкалы в село на маршрутном такси. Сидела около перегородки, разделяющей салон и место водителя. Внезапно я увидела, как десятая модель «Жигули» летит на нас, словно идет на таран. В страхе я уставилась на нашего водителя и поняла, что он не может справиться с управлением — у него будто заклинило руль. Как ни старались машины разъехаться, в итоге произошел сильнейший удар, от которого меня вынесло вперед. Я выбила ногой перегородку, чудом не долетев до лобового стекла. В салоне царил хаос. Одни пассажиры истекали кровью, израненные разбитыми стеклами, другие получили множественные ушибы. Люди плакали и стонали, но, к счастью, все остались живы. У меня были повреждены нога и руки. Я еле вышла из маршрутки и тут же позвонила отцу с просьбой меня забрать. А затем перевела взгляд на место аварии и замерла от шока: наш водитель погиб. Им оказался мой бывший школьный учитель физкультуры! У него осталась семья, четверо детей…

Моя нога так распухла, что я не могла ходить. Мы поехали в районную больницу, но в субботу врачей там было мало, а больных — огромная очередь. Я сказала папе: «Раз я могу ногой двигать, значит, не все так страшно. Поедем лучше домой». Он согласился. Дома я легла в своей комнате, и возле меня тут же собрались все родственники — они сочувствовали, переживали, пытались чем-то помочь. Мне же было так больно, что я и слова сказать не могла, но показывать своих мучений или рыдать себе не позволяла: ведь я уже взрослая, к тому же не хотела еще сильнее расстраивать маму и бабушку. Все, что оставалось делать, — это выдавливать из себя улыбку и заверять родню, будто все хорошо, страстно желая при этом остаться в одиночестве. Не в силах больше сдерживаться, я тихонько попросила двоюродную сестру: «Уведи их, потому что я хочу

просто поплакать — мне больно, я уже не могу терпеть». Сестра поняла, пригласила всех обедать, быстренько вывела гостей из комнаты, выключила свет, закрыла дверь. И я, уткнувшись в подушку, наконец, зарыдала в голос от адских мук.

Вскоре все вернулись в комнату. Увидев мои красные глаза, родственники поняли, что я обманывала их насчет своего состояния. К тому времени я даже пальцем не могла пошевелить — сразу всю ногу пронзала жуткая боль. Срочно решили вызвать свекра — врача. Они с Абдулой приехали очень быстро. Ахмедбег сразу сделал мне инъекцию очень сильного обезболивающего, дал лекарства и объяснил, как их принимать. Абдула все это время находился рядом, но ко мне не подходил — я чувствовала себя неловко. На следующий день улучшений не было, и меня повезли в больницу.

Выяснилось, что перелома нет, но из-за сильного ушиба внутри скопилась кровь, которую следовало убрать. Ее откачивали три-четыре раза большим шприцом, без обезболивающих, потому что они уже мне не помогали. Пришлось терпеть. Потом месяц я могла ходить только на одной ноге и целый год делала согревающие процедуры с физраствором. Травма давала о себе знать еще долго: в течение почти пяти лет в межсезонье появлялись сильные боли в поврежденном коленном суставе. Но, несмотря на это, я занималась фитнесом, и вот уже пару лет хожу без всяких мучений.

Позже произошла еще одна авария. Мы с родной сестрой Аминой, которая училась в медакадемии, снимали квартиру в Махачкале. Позвонил мой второй брат, тоже живущий со своей семьей в Махачкале, и предложил вместе съездить к родителям. Я сначала отказалась — не хотела долго оставаться в селе, привыкнув к городу. Но он перезвонил на следующий день с тем же предложением, сообщил, что едет на один день, не собираясь там задерживаться, и я согласилась.

Поехали ночью. По пути погода испортилась: подул сильный ветер, зарядил дождь. Я сидела впереди, справа от водителя, сзади — невестка с детьми. На новой дороге в село был сложный поворот, и, чтобы машины не вылетали в кювет, там поставили огромные плиты. На мокром асфальте наш автомобиль занесло, и на повороте мы правым боком врезались в это ограждение. Я была пристегнута ремнем безопасности, но все равно ударилась лбом о стекло двери. Подушки безопасности почему-то не сработали, хотя машина «Ниссан» была новая. Я в тот момент даже о себе не подумала — сразу оглянулась: все ли хорошо с детьми?.. Вызвали эвакуатор, родственников. Я попросилась домой: не хотела опять попасть в больницу. Но вскоре начались

головные боли, и я обратилась за помощью в диагностический центр. Там мне поставили диагноз: легкое сотрясение головного мозга и повреждение руки. Снова началось лечение, процедуры…

После этой аварии я всерьез задумалась о перемене имени. Люди давно говорили мне о том, что имя может каким-то образом повлиять на судьбу, но я не слишком вдавалась в подробности. Попав в аварию в третий раз, я в сердцах пообещала родителям, что сделаю это, если произойдет еще хоть что-нибудь неприятное. И вспомнила о своем обещании сразу, когда случилось очередное происшествие.

Решиться было тяжело. И тогда мне приснился необычный сон. В нем я была в родительском доме. И вдруг кто-то стал громко и настойчиво стучаться в наши огромные деревянные ворота. Я бросилась открывать и увидела за воротами мулл, человек семь-восемь, с книгами и четками в руках. Я спросила: «Вы кто?» Они ответили: «Мы пришли тебе имя менять. Столько времени прошло, а твои родители этого так и не сделали, поэтому мы хотим исправить ошибку». Я проснулась в шоке!

И тем же утром твердо сообщила родителям о своем желании отказаться от имени Рукият и взять имя Раиса. На самом деле меня уже давно называли так, с тех самых пор, как я со второго класса стала скитаться по больницам и знакомиться с разными людьми, которым имя Рукият казалось сложным и непривычным, и они его с ходу меняли на более удобное — Рая. Папа и мама согласились: «Если ты считаешь нужным изменить имя, то мы не против. Для нас самое главное — твое здоровье». Вообще, в Дагестане есть традиция смены имени в случае, если ребенок сильно болеет или с ним постоянно приключаются несчастья.

После согласия родителей я стала всем представляться Раисой, а официально сменила имя относительно недавно, поменяв паспорт. Мне нравится описание моего нового имени, и мне приятно соответствовать ему. «Характер Раисы напоминает кремень — она практична, независима, работоспособна, мудра, решительна, самостоятельна. Раиса обладает способностью успокаивать ссоры и конфликты, на жизнь смотрит трезво, в ее действиях никогда не встретишь пустоты, она все делает как нужно. Темперамент у Раисы холерический, но она умеет держать „в узде“ свои чувства и эмоции. Самое главное в жизни Раисы — это работа. Целеустремленная, она всегда добивается поставленных целей. Это аккуратная хозяйка, дом которой всегда будет полной чашей. Она отлично готовит и с удовольствием заботится о своих детях».

Вещие сны, кстати, я вижу периодически. Самый яркий

случай, поразивший меня, произошел много лет назад. У односельчанки пропал ее единственный сын. Уехал в Махачкалу, и несколько дней его никто не видел. Мне рассказала об этом случае сестра, когда я лежала в больнице. И в ту же ночь я увидела пропавшего мужчину — он лежал в болоте и просил, чтобы его поскорее нашли. Так и оказалось: через сутки его тело обнаружили именно в том болоте, которое было в моем сне. Он работал таксистом, его убили и угнали машину…

Перед экзаменами мне часто снился именно тот билет, который я потом вытягивала. Сначала я думала, что это совпадение, но позже поняла: если я сильно переживаю, то обязательно увижу во сне, как будет проходить экзамен, как мне следует поступить. Однако все равно учила все вопросы по билетам — ведь, надеясь на сны, красный диплом не получить!

(*К СВЕДЕНИЮ.* О вещих снах.

Недавний социологический опрос интернет-пользователей со всего мира показал: 41 процент людей видят вещие сны. А если вспомнить всех величайших поэтов, писателей и композиторов, которые творили под влиянием сновидений, то становится очевидным: люди способны получать некую важную для них информацию о будущем. Но кто ее посылает и откуда?

Ученые-сомнологи (специалисты по изучению сновидений) считают, что сбывается одно из тысячи сновидений. Именно такие запоминаются и тиражируются, а остальные забываются. Но как ночные пророчества становятся реальностью? По словам сомнологов, есть совсем не мистические способы, которые помогают снам сбыться, и на этом основании их разделяют на две группы:

1. Сновидения-умозаключения. Их человек видит тогда, когда во сне анализирует ситуацию, находит выход из нее и, таким образом, строит правильный прогноз, который потом сбывается.

2. Самоосуществляющиеся предсказания. Бывает, когда человек настолько впечатлен своим сном, что подсознательно приводит себя к его исполнению. Например, студент готовится к поступлению в вуз, но вдруг ему снится, что он проваливает экзамен. Он так поражен увиденным, что перестает учиться, настраивает себя на худшее и в самом деле не поступает в институт.

Но большинство специалистов уверены: есть сны, которые до настоящего времени не понятны науке и которые, возможно, содержат в себе информацию, действительно способную предвидеть события.)

Крепкая и работящая семья аварца и даргинки

Долгожданный сын

У нас с мужем кавказская семья — ведь мы оба родились в Дагестане. Нас многое объединяет, в том числе и религия. Правда, у даргинцев и аварцев разные языки, причем совсем не похожие, но мы оба разговариваем на русском. Муж, как истинный мусульманин, не пьет и не курит, молится дома, старается соблюдать пост. Мне очень повезло с Абдулой — у него, как говорят люди, «золотые руки». Мне кажется, он умеет делать все! Недавно он открыл свой бизнес — производство евроокон из массива дуба, сосны и лиственницы. Он часто ездит к заказчикам — в Москву, в Грозный, в Краснодар.

А в Махачкале у него давно успешно работает мастерская по изготовлению кованых изделий — столов, стульев, ворот. Мелкие детали делают прямо на кузнице, остальное — под заказ. Мы планируем запустить производство кованых изделий и в Москве, открыв филиал.

Так что сейчас у нас уже два бизнеса, и мы хотим еще открыть ресторан и кулинарную школу. Для этого требуются деньги. Поскольку наши нынешние бизнесы прибыльные, то скоро накопим и на следующие. Ведь у нас бывают и миллионные заказы — например, железные ворота. На Кавказе (в Грозном, в Пятигорске) огромные кованые ворота очень востребованы, их хотят иметь в каждом зажиточном доме, потому что это солидно и красиво. Таков менталитет — восточные люди предпочитают изделия дорогие, красивые, помпезные. В Москве же, как я заметила, выбор делают в пользу более практичных вещей.

Абдула всегда хотел ребенка. Узнав, что жду малыша, я сделала так: пока муж был в ванной комнате, переименовала свое имя в его телефоне на «Аист» и отправила со своего номера сообщение: «Вылетаю, буду через 9 месяцев». Он прочел его, выйдя из ванны, и какое-то время не мог понять, что это означает. А потом был на седьмом небе от счастья — он давно мечтал о сыне! Так и вышло — это оказался мальчик.

Первые три месяца я была очень нервная и раздражительная. Беременность мне давалась довольно тяжело — до седьмого месяца я страдала от сильного токсикоза. Помню, по утрам, только открывая глаза, я тут же ощущала сильнейшую тошноту и мчалась в ванную. На работе меня тошнило постоянно, и я бегала до туалета, расположенного в конце коридора, по сто раз на дню. Пять раз я лежала в больнице на сохранении…

Когда уже шла сорок вторая неделя, меня направили на

кесарево сечение. Сказали, что срок очень большой, а ребенок крупный. Операцию назначили на 16:00, но предупредили, что, возможно, не успеют. Я ждала очереди целый день, но страха не испытывала — словно на праздник собиралась. Есть было нельзя, и я коротала время, прихорашиваясь — хотела встретить сыночка красивой. Когда меня позвали, я буквально побежала на операцию — в ожидании чуда. Я действительно была очень счастлива и торопила время, желая поскорее увидеть своего ребенка. Операция прошла по плану, Шамиль родился здоровым ребенком, оцененным в десять баллов по шкале Апгар, с весом 4100 грамм. Помню, он был красным и сразу же начал громко-громко кричать. Но, увы, ни подержать, ни рассмотреть его в операционной не получилось. Меня перевели в реанимацию, где я осталась на шесть часов.

Ночью я пришла в себя, и меня отвели в палату, попросив до утра не вставать. Но я не могла просто так лежать — мне не терпелось познакомиться с сыном, подержать его на руках. Поэтому я, ко всеобщему удивлению, поднялась и бодро зашагала к детскому отделению. Сестра спросила мою фамилию и принялась искать нужную колыбельку. В Дагестане рождаемость высокая, поэтому в палате было много детей. Но я сразу подошла к Шамилю и сказала: «Вот мой, нашла». Медсестра искренне удивилась, но, сверив фамилию на «браслетиках», подтвердила мою правоту. Взяв крохотный теплый кулек на руки, я сразу же успокоилась.

Наверное, каждой маме ее ребенок кажется самым красивым. Я была уверена, что краше моего нет. Беленького, с красными губками Шамиля я сразу выделяла среди деток, которых привозили в палату.

Конечно, после операции было больно, особенно в первые дни. Врачи говорили, что дышать трудно из-за того, что воздух попал в брюшную полость, и я ждала, когда это уже прекратится…

Основную часть времени сын находился в детской палате, и я всякий раз слышала, когда плачет именно он. Все говорили, что мой — самый крикливый. Сердце разрывалось от его криков, но на руки мне его не давали, несмотря на все просьбы. Тогда я сильно разозлилась и на третий день решила, что здоровому ребенку нечего делать в больнице. Под расписку забрала Шамиля, и мы поехали домой. Разлуку в больнице нам обоим было трудно выдержать — новорожденному все-таки лучше быть с мамой, если здоровье обоих это позволяет.

Выписка была красивая — все родственники улыбались, шутили, поздравляли нас, осыпая цветами и подарками. Шамиль

подглядывал за происходящим одним глазом, и его дядя — брат Абдулы — шутил, что тот вырастет хитрецом.

В декрете мне хотелось много и интересно работать

Когда я узнала, что жду ребенка, и первая волна счастья прошла, мне стало немного страшно. Я активный деятельный человек, и меня совершенно не привлекала необходимость сидеть дома с малышом, ограничившись домашними делами. Образ традиционной восточной женщины мне не близок. В Дагестане я знаю многих девушек, которые работают, ведут свой бизнес. И мне хотелось много и интересно работать!

«Инстаграм» был для меня в новинку. Я подписалась для развлечения на разные странички, в том числе на магазинчик одежды. Помню, выбрала себе там платье, но решила не тратить денег на доставку, а заехать за ним сама. Девочка-продавщица спросила, как я ее нашла, я рассказала, что увидела ее рекламу в блоге. Она сначала обрадовалась, а потом призналась, что заплатила за эту рекламу 2000 рублей (тогда это считалось большой суммой — при средней зарплате в 15 тысяч). Меня же удивило, что она продавала вещи, не имея реального магазина: все находилось у нее дома. Мне это очень понравилось: молодая девушка сидит с младшим братом, занимается своими делами и при этом руководит магазином — пусть и виртуальным! Я подумала: «Подожди, у меня будет такой же интернет-магазин!» Так я себе выбрала занятие для декретного отпуска.

Сперва я завела блог о красоте «Территория девушки», который начала продвигать. Думала, что быстро соберу десять — двадцать тысяч подписчиков из целевой аудитории. Но вскоре поняла: на простой магазин никто не подпишется, а на блог с «полезностями» наверняка обратят внимание. Тогда мне даже в голову не пришло изучать тонкости правильного ведения блога — всю науку я постигала сама, и в этом мне помогла профессия аналитика.

Потом я решила открыть виртуальный магазин женской одежды, переделав существующий блог. За три месяца у меня собралось уже 20 000 подписчиков — довольно много для того времени, ведь самые крупные блогеры России тогда имели аудиторию максимум в 100 000 человек. Я знала, что они хорошо зарабатывали в Сети, потому что рекламу покупали только у них. А интернет-магазинов в «Инстаграме» на тот момент было мало, и они отличались очень хорошими продажами.

За полгода я набрала уже 40 000 подписчиков. К январю мой животик округлился, а в конце марта я официально вышла в

декрет — шел седьмой месяц беременности. Тогда я сделала не очень приятное для себя открытие: чтобы интернет-магазин успешно работал, мне все равно необходимо ездить — смотреть и выбирать одежду. А поскольку дата родов приближалась, то виртуальные продажи пришлось отложить. С новорожденным по складам не набегаешься.

Я задумалась: что я умею делать действительно хорошо? И поняла: я очень люблю готовить, и отлично справляюсь с этим! Спасибо брату Ахмеду. Как нарочно, в тот момент мне на глаза попался интересный кулинарный совет: чтобы мясные котлеты стали еще сочнее, в них следует добавить картофель. Я приготовила блюдо, опираясь на новый рецепт, но немножко его изменила. Получились котлеты необыкновенно вкусные и пышные. Я накрыла стол, чтобы сфотографировать их с разных ракурсов. Новая затея меня вдохновила — задолго до замужества я окончила курсы по фотографии, и, наконец, мои навыки пригодились.

Муж, вернувшись с работы, застал как раз тот момент, когда я с азартом прыгала вокруг котлет. Он удивленно спросил: «Что ты делаешь?» Я объяснила: «Хочу поделиться новым рецептом с девочками. Расскажу, как делать. А чтобы знали, как блюдо должно выглядеть, приложу фото». Я имела в виду своих бывших соседок по съемной квартире, девочек-студенток, которым всегда готовила до замужества. Сами они даже сварить ничего не умели. Молодые — на пять лет младше меня, они видели во мне мамочку. А когда мы расстались, девчонки часто звонили и спрашивали «какой-нибудь простенький рецептик», чтобы побыстрее самим поесть или гостей накормить. Я сбрасывала им советы в «Ватсапе», а теперь решила делиться кулинарными находками и секретами прямо в «Инстаграме», чтобы помогать не только своим подругам, но и всем желающим научиться готовить.

Я была уверена: через год у меня будет 366 000 подписчиков в «Инстаграме»!

Тот день, когда муж впервые застал меня за столь странным занятием — фотографированием котлет, я считаю началом нового периода моей жизни.

Тогда Абдула смеялся: «Зачем тебе еду снимать? Для кого? Твои фото и рецепты никто не будет смотреть!» Меня очень задела его насмешка, и я выпалила с азартом: «Подожди, вот увидишь — через год у меня будет 366 000 подписчиков!» До сих пор не понимаю, откуда взялось столько уверенности и как появилось это странное число — 366 000… Но своим запальчивым заявлением я сама сформулировала задачу. А если уж цель поставлена, то я буду добиваться ее любыми средствами — такой у меня характер!

Мы с мужем поспорили, и в случае моего выигрыша Абдула пообещал оплатить мне курсы любой кулинарной школы.

С того дня я стала публиковать и те рецепты, что нашла и опробовала сама, и фирменные рецепты своей мамы, которая готовит лучше всех в нашем селе. Вспоминала и блюда, с которыми меня познакомили братья. Готовила, фотографировала и старалась описать так интересно, «вкусно», чтобы людям сразу захотелось съесть то, о чем они читают. Позже я поняла, что подписчикам удобнее смотреть рецепт в формате видео, и стала снимать весь процесс приготовления. Аудитория моя моментально отреагировала, и я поняла, что не ошиблась. Люди стали делать репосты, скрины, советовать мой блог друзьям. Первые два-три месяца на мой блог почти каждый день подписывались до тысячи человек. А были и такие дни, в которые количество читателей увеличивалось на десять тысяч человек! Я радовалась каждому подписчику и так увлеклась этим занятием, что иногда за сутки могла выложить даже несколько рецептов.

Многие спрашивают: «В чем секрет твоей популярности? Ведь рецепты простые, видео незатейливые». В этом и есть мое преимущество — в доступности! В 2015 году, когда я начинала, в «Инстаграме» было мало фуд-блогеров! «Фишкой» моего блога стали простые блюда, которые любой человек может приготовить быстро и без проблем. Я по себе знала, насколько это тяжело — работать целый день, а по возвращении домой еще и стоять у плиты. И прекрасно понимала: занятые люди не будут тратить на готовку два-три часа, они, скорее, купят полуфабрикаты или готовое блюдо. Но мне кажется, что домашняя еда полезнее,

поэтому я подбираю только такие рецепты, по которым можно приготовить быстро и вкусно! Первый мой блог — «Территория девушки» — вскоре отошел на второй план, так как я плотно занялась кулинарией. Вся моя зарплата, все декретные деньги уходили на рекламу. Самая дорогая реклама в то время обошлась мне в 30 000 рублей.

В итоге за год я набрала 350 000 подписчиков, что, увы, было на 16 000 меньше того количества, которое я обещала мужу. В последний день спора я даже попросила своих читателей сделать репост, чтобы привлечь новых людей. И многие, в том числе и крупные блогеры, пошли мне навстречу, причем совершенно безвозмездно. За тот день моя аудитория увеличилась еще на 7000, но и этого не хватило. Спор был проигран. Сначала я расстроилась, а потом обняла сына и подумала: «Пусть это будет последний мой проигрыш!» И успокоилась — значит, так должно быть.

Все в жизни не случайно

Так здорово осознавать, что все в жизни не случайно! Мое образование, курсы по фотографии, кулинарии и текстам — все пригодилось в работе с «Инстаграмом». Математический склад ума помогает мне анализировать просмотры, показы, попадания в «топ» и рекомендации. Был случай, когда мою страницу взломали, и я обратилась к специалистам для того, чтобы восстановить блог. Они попросили за это 100 000 рублей. Я отказалась и вернула себе аккаунт сама, бесплатно.

На самом деле, я могу рассказать много историй о неслучайных случайностях и совпадениях в моей жизни. Не буду вспоминать грустные, хотя уже упоминала о них: большинство аварий и неприятностей происходили почему-то двадцать четвертого числа. Вспомню лучше забавные…

Однажды я ехала в маршрутке на работу, рядом со мной села девушка с младенцем. У нее была большая сумка с подгузниками и прочими детскими вещами. Я заметила, что она торопится. Когда доехали до ее остановки, она начала копаться в сумке и, видимо, не найдя мелочи за проезд, вытащила тысячу рублей. Надо сказать, что в Махачкале деньги водителю дают не при входе, а при выходе. И если даешь крупные купюры, то водитель обычно возмущается, объясняя, что нет сдачи… Это действительно проблема, ведь если даже сдача найдется, то пересчитывать ее мелочью придется минут пять, и тут уже опаздывающие пассажиры начнут возмущаться. Чтобы избежать конфликта, я за девушку заплатила. Она мило улыбнулась, поблагодарила. Я всегда стараюсь делать добро. Понимаю, что это мелочь, но человеку приятно…

Прошел год. Я уже была на седьмом месяце беременности. Ехала на работу и, как назло, на своей остановке обнаружила, что в кошельке — только тысяча рублей. Вдруг девушка, сидящая напротив, улыбнулась мне и сказала: «Я за вас заплачу». Я удивилась: «Мы знакомы?» Ведь обычно никто просто так деньги не дает. Она загадочно пожала плечами и вышла. А я после недолгих раздумий поняла: это та самая девушка, за которую я заплатила в маршрутке год назад! Добро всегда возвращается — я верю в это! — и мне было очень приятно увидеть, что мои мысли подтверждаются в жизни. Нужно творить добро во имя добра, и оно к тебе вернется — в нужный момент и, возможно, от другого человека.

В студенческие годы произошел со мной еще один смешной случай.

Дело в том, что я панически боюсь кошек. Откуда этот страх появился, уже и не вспомню, но меня совершенно не умиляют их пушистые хвостики, лапки и мордочки.

На лекции по философии я сидела за первой партой, и в это время в аудиторию забежала беременная кошка. Все однокурсники ахнули от умиления, а я поджала ноги. Однако кошка подошла именно ко мне и легла рядом. Я почувствовала, что мои коленки дрожат (на кошек я реагирую так, как другие — на крыс). Но встать и сказать, что боюсь, я не решилась — все-таки я отличница и староста.

Через несколько минут я услышала странные звуки и увидела, что кошка рожает. Прямо у моих ног! Тут уж я не выдержала и с визгом выбежала из аудитории. Лекция была остановлена. Все однокурсники обступили будущую маму, приняли у нее роды и потом еще долго подшучивали над тем, что она неслучайно выбрала именно меня.

Но самое удивительное совпадение, на мой взгляд, произошло с моим отцом. Однажды, спустя несколько лет после случившейся со мной трагедии, он ехал в Махачкалу и по дороге остановился в Избербаше, чтобы купить квас. В ларьке торговали отец и дочь. Неожиданно поднялся ветер, и пластиковые стаканчики разлетелись в разные стороны. Продавец, пытаясь их поймать, крикнул своей дочке: «Рукият, поймай! Поймай!» Мой отец, услышав знакомое имя, посмотрел на девочку — и увидел, что все ее лицо было в ожогах и рубцах! Причем она была в том же самом возрасте, в каком беда настигла и меня, — лет семь. Отец от неожиданного зрелища разрыдался. Он долго не рассказывал нам об этом и лишь недавно поведал маме, а она — мне. Я была настолько поражена этой историей, что некоторое время не могла прийти в себя: разве возможно такое точное отражение ситуации — будто в зеркале? Я хотела найти эту девочку, помочь ей — если не финансово, то хотя бы морально, рассказать о себе, чтобы она думала и мечтала о лучшем. Но ларька на прежнем месте уже не было. Однако мое желание помочь людям, попавшим в такие же сложные обстоятельства, было услышано небесами.

Пару месяцев назад, после моего интервью одному журналу, мне на электронную почту пришло письмо от представителя благотворительного Фонда «Детская больница» при Детской городской клинической больнице № 9 им. Г. Н. Сперанского, цель которого — социально-психологическая помощь детям, пострадавшим от сильных ожогов. Меня попросили приехать в Фонд и рассказать свою историю пациентам, чтобы дать им надежду на светлое будущее. Получив это предложение, я

расплакалась и поблагодарила Бога за такую возможность помочь детям, которые, как когда-то и я, возможно, впали в отчаяние, не веря в благополучный исход. Я знаю, что своим примером могу их поддержать. И планирую поездку в Фонд в ближайшее время.

Крупный блог — это большая ответственность

…А еще — возможность призвать людей к миру и добру

Крупный блог — это большая ответственность. Порой в нем случаются конфликты, которые разгораются, словно пожар — молниеносно, с маленькой искры, они раздуваются, затрагивая обширные области. Мне всегда больно видеть это, и, как правило, я стараюсь соблюдать уважительный нейтралитет, но иногда вынуждена прибегать и к жестким мерам.

Пожалуй, самый неприятный случай был, когда перед христианским праздником Пасхи читатели стали просить у меня хороший рецепт куличей. Без моего ведома, но от моего имени подписчицы-мусульманки начали отвечать, что я этого не сделаю, ссылаясь на мое вероисповедание…

Оскорбления и ссоры в комментариях я не терплю. Пришлось напоминать всем о правилах блога и высказывать свое мнение. Близкие знают, как тяжело дались мне те дни. Я поражалась тому, сколь быстро способна подняться буря буквально на ровном месте.

Однако сейчас я понимаю: крупный блог — это еще и возможности. Например, возможность донести свою точку зрения и попытаться призвать людей к миру и добру. Я помню, как долго писала в тот день пост-обращение. В коротком тексте мне нужно было объяснить читателям, что я уважаю все религии мира, и призвать всех к любви, к принятию друг друга и к банальной вежливости. Пожалуй, это один из самых трудных для меня постов в блоге. Но я рада, что сумела донести свои мысли до аудитории — я получила лавину добрых слов и благодарностей от единомышленниц.

…Кстати, я с удовольствием искала рецепт куличей для своих подписчиц. Мне было приятно от мысли, что я помогаю девочкам встретить важный для них день с символом этого праздника. Меня читают и молодые мамы, которым не до готовки, и работающие женщины, у которых мало времени, поэтому я перебрала, наверное, тысячу рецептов и остановилась на самом вкусном и простом варианте.

Аромат, помню, витал по всей квартире. Нежная, чуть влажная пористая текстура теста, сладкие цукаты, изящные акценты орешков… Сверху — нарядная глазурь и разноцветные украшения. Для меня кулич — это кекс, а для кого-то он — традиционный символ светлого события.

Мой день похож на «день сурка» многих мам

Мои подписчицы часто удивляются: как я успеваю вести популярный блог, много и вкусно готовить, придумывать новые рецепты, воспитывать ребенка, путешествовать, заниматься спортом? Ведь у меня, как у всех, в сутках всего двадцать четыре часа. Может, мне помогает какая-нибудь волшебница?

Уверяю вас — я такая же, как все! Мой день похож на «день сурка» многих мам. Судите сами.

Утром я просыпаюсь примерно в шесть. Не по звонку будильника — меня будит малыш, который встает вместе с солнцем, хотя и ложится в десять вечера. Спешу на кухню, чтобы приготовить завтрак. Включаю ребенку мультики и параллельно готовлю.

После завтрака мы отправляемся на прогулку. Гуляем как минимум час, а летом, конечно, дольше.

Затем, около полудня, я готовлю обед.

После обеда укладываю Шамиля спать. Это время домашних дел и записи рецептов для блога или их монтажа. Хотя все успеть невозможно…

15.00. Сын просыпается. Играем, полдничаем, гуляем.

16.30. Пора задуматься об ужине. Потом написать текст, снять для блога видео, смонтировать его, сделать титры. В среднем на это уходит до пяти часов. И все это, конечно, с перерывами на сыночка — как любой ребенок, он любит играть, капризничать, ломать.

19.00. Встречаю мужа и/или гостей, а они бывают у нас часто.

После ужина идем на спорт: у Шамиля — плавание, танцы и другие занятия, у нас с мужем — бассейн и тренажеры.

21.00–22:00. Шамиль готовится ко сну и засыпает.

После уже наступает наше время: муж работает над своим проектом, я — над своим.

Иногда я делаю несколько дел сразу. К примеру, монтируя видео, могу кормить ребенка, общаться с кем-то. Но тогда, бывает, допускаю ошибки, проглядев «сюрприз» от Т9…

Сегодня я публикую в «Инстаграме» пять рецептов в неделю. На готовку уходит два-три часа. Без камеры было бы быстрее, но видео, несомненно, имеет преимущества перед текстом.

Как я снимаю? Первое — это идея. Либо в Директе (то есть в разделе личных сообщений), либо в комментариях люди просят приготовить какое-то блюдо, спрашивают рецепт… А мне

требуется время на то, чтобы найти нужное, почувствовать, мое ли это и действительно ли я хочу это приготовить.

Далее я иду в супермаркет со списком продуктов. Продукты я всегда стараюсь брать свежие. Предпочитаю ходить в магазин каждый день, чем закупать кучу снеди на неделю и потом обнаруживать, что часть продуктов стала непригодной для употребления.

Потом идет подготовка ингредиентов: следует все взвесить, понять, чего и сколько нужно. Сама я определяю количество на глаз, но подписчики хотят видеть точные рекомендации в граммах.

Подготавливаю место на кухне — людям ведь интересно не только наблюдать за моими манипуляциями, но и разглядывать интерьер… Кладу на стол однотонную доску, ножи, ложки, тарелки, кастрюльки — чтобы были под рукой в нужный момент.

Ставлю профессиональную камеру на треногу, правда, только когда есть время и вдохновение. А когда лень настраивать камеру, то использую телефон. Каждый этап готовки снимаю с разных ракурсов, приближаю, удаляю. В итоге получается куча записей. С камеры я отправляю их на ноутбук, собираю лучшее и монтирую, делая ускоренную съемку, чтобы весь ролик уложился в одну минуту. Иногда монтирую и на телефоне.

Готовое блюдо необходимо оформить и сфотографировать — фото на всякий случай тоже должно быть. Или фиксирую последний кадр видеозаписи — нужно ведь показать, как блюдо должно выглядеть в итоге.

Рецепт с необходимыми ингредиентами я пишу в видео. Приходится все перепроверять по несколько раз. Не дай бог ошибешься — сразу летят комментарии: «Неправильно! Вы неграмотная!» Еще и ребенок требует внимания… Хорошо, что сейчас у него есть няня. А раньше Шамиль мне помогал готовить, но чаще, конечно, мешал.

Очень большая проблема — это фоновая музыка на видео! Модераторы обычно требуют на нее лицензию. Я, к примеру, скачиваю ее за десять-двадцать рублей, монтирую с ней видео, публикую пост, и бац — «Инстаграм» решает, что я нарушаю права исполнителя, и удаляет видео. Приходится вновь закупать музыку, снова публиковать. А без музыки видео не попадает в «топ»…

В общей сложности эта работа занимает шесть-семь часов. Зато как приятно потом получить обратную связь — в «Инстаграме» это в основном «лайки»! Блогеру приходится ориентироваться на эти электронные сердечки — на основании их количества анализировать, что подписчикам интересно, а что нет.

Порой, когда их набирается немного, меня начинают мучить сомнения: «Может, я что-то не так делаю? Может, людям не нравится?» Хотя понимаю: в большинстве случаев подписчики просто не осознают ценности «лайка» для блогера.

Кулинария в теории

Один из самых популярных вопросов в моем блоге: есть ли у меня профессиональное кулинарное образование? Кулинария, как я рассказала, — мое давнее увлечение. Я не только ежедневно практиковалась, но и изучила горы тематических книг. Однако мне всегда хотелось получить еще и классическое образование: мой блог популярен, и я чувствую ответственность перед подписчиками.

Я потратила довольно много времени, подбирая кулинарную школу. Выбрала, на мой взгляд, лучшую — ту, что выдает диплом государственного образца и гарантированно трудоустраивает выпускников (если требуется). Школа эта уже шесть лет успешно развивается и хорошо себя зарекомендовала. Решающим фактором стали восторженные отзывы о ней моих знакомых.

В основном, в кулинарной школе мы готовили те блюда, которые я уже знала и о которых рассказывала в блоге. Но мне было интересно получить и теоретические знания. Кроме того, круглосуточно прокачивая мастерство повара, я обрела уверенность в своих силах и довела многие навыки до автоматизма.

Курсы должны были длиться три месяца, но я прошла их за месяц: ходила в три смены, с утра до вечера, готовила двенадцать блюд в день. Это был трудный месяц. Ребенка приходилось оставлять с няней. Возвращалась вечером домой — муж и ребенок ждали голодные, и мне снова приходилось вставать к плите. Приносить с курсов что-то из приготовленного не удавалось — нас обучали на очень маленьких порциях.

Накормив семью, убравшись, помыв посуду и переделав все домашние дела, где-то в полночь я вновь начинала готовить — уже для «Инстаграма». Ведь это фактически моя работа — люди ждут рецепты, и я должна обновлять блог. Заканчивала со съемкой и монтажом к трем-четырем часам утра, а в шесть-семь уже просыпался ребенок. У Шамиля правило: если он проснулся, то и мама должна встать. Я готовила завтрак и снова ехала на учебу. Так целый месяц я спала по два-три часа в сутки, лишь в выходные удавалось отсыпаться. На экзаменах я сдала теорию и практику на «отлично». Всем выпускникам дали пятый разряд (всего их шесть), и лишь мне одной присвоили более высокий — четвертый, который дает право работать помощником шеф-повара.

Многие удивляются: как можно на повара выучиться за месяц? Конечно, есть техникумы, где этой профессии обучают

три-четыре года, но и после курсов человек может работать и простым поваром в ресторане, и даже шеф-поваром — в зависимости от полученного разряда.

Мне кажется, образование в кулинарии — это не самое важное. Мне всегда скучно готовить по тщательно выверенным пропорциям и четко следовать рекомендациям. Часто я придумываю рецепты, дорабатываю их по своему вкусу. Помню, как было смешно, когда я подбирала идеальный рецепт блинов к масленице.

— У нас снова блины? — Абдула едва сдерживал улыбку.

— Да!

— И на обед опять они?

— Для тебя я сделала с мясом.

Муж расхохотался, но уселся за стол.

— О, эти вроде лучше, — распробовав, вынес он вердикт.

Я засияла от гордости.

— Еще бы! Я наконец-то поняла, как сделать блины идеальными. Решила взять за основу тот рецепт, что на кефире…

— Мы же их еще позавчера забраковали. Они какие-то толстые были.

— Во-о-от. Я доработала рецепт. Добавила к кефиру соли — для дырочек, разбавила молоком для вкуса и внедрила «секретный ингредиент».

— Самый секретный? О котором обязательно всем расскажешь в своем блоге?

— Ну да, для этого и старалась!

Мы рассмеялись. Шамиль не понял почему, но с удовольствием присоединился. Вот уж кому блины в радость! «Солнышки!» — объявил сынок, рассматривая ажурный теплый блинчик.

— Да это ты у нас Солнышко!

Люблю, когда удается осуществить задуманное. Тогда я успела с рецептом точно к масленичной неделе. На радость Шамилю, его пришлось опробовать еще неоднократно — чтобы убедиться, что каждый раз получается одинаково.

Наверное, и с завязанными глазами я смогла бы взбить три яйца, добавить ложку свежей сметаны для нежности, молока и кефира. Туда же — щепотку соли, сахара и ароматного ванилина. И — самый ответственный момент — вмешать муку, да без комочков!

Я люблю готовить блины. Это настоящая медитация — наблюдать за тем, как тесто, шипя, расползается по раскаленной

сковородке, расходится ажурными узорами, при этом по квартире разносится особый запах уюта и тепла. Не зря Шамиль называет их «солнышками».

Надо сказать, что усилия не были напрасными — этот авторский рецепт блинчиков побил все рекорды. Около ста тысяч человек сохранили его в закладки, а уж сколько я получила благодарных отзывов и фотоотчетов — не счесть!

Долго мучил вопрос: ставить ли в блог свою фотографию?

Свою фотографию в блоге я опубликовала только через полгода работы. До этого вместо лица стоял смайлик. На видео же, когда я готовлю, видны лишь руки… Подписчики по-разному объясняли мою анонимность. Например, многие считали, что я толстая тетка. Такой вывод они делали на основании блюд, которые я готовила, — жирных, с маслом, часто жареных (подобных много в кавказской кухне). Так прямо и спрашивали у меня в комментариях: «Вы прячетесь за смайлом, потому что стесняетесь своего веса?» Другие даже не спрашивали, а сразу давали советы по похудению. Чтобы люди, наконец, успокоились, я разместила свое фото через сорок дней после родов — к тому моменту я уже постройнела, а талия уменьшилась до 62 см. Все были шокированы! И уже восхищенно спрашивали: «Как вам удается сохранять такую прекрасную фигуру? Ведь вы же еду готовите неправильную — жирную, мучную…». Некоторые от зависти начали писать гадости, но я не терплю подобного и быстренько их блокирую.

Потом я стала публиковать и другие свои фотографии разных лет, но фотошопом все-таки пользовалась, лицо корректировала. Не хотела лишних вопросов и нездорового любопытства… Да и муж не разрешал показывать мне свое истинное лицо, объясняя: «Люди злые, и я не желаю, чтобы кто-то тебя чем-то обидел. Ты знаешь мое отношение и отношение к тебе родных, а чужие люди могут написать все, что угодно». Но через год моей работы в «Инстаграме» Абдула убедился в обратном: подписчики, незнакомые мне люди, тоже приняли меня такой, какая я есть. Комментарии в основном были добрые…

Как я снимала свои первые видео — надо было видеть! Ногой качала люльку с плачущим сыном, одной рукой готовила, другой — держала включенную камеру. Было непросто, но я знала, что мою задумку ждет прекрасное будущее.

Первый год из-за спора с мужем я работала только на увеличение количества подписчиков. На второй год блог стал моей отдушиной. В какие-то моменты я уже интуитивно чувствовала, что люди — а тогда их набралось почти полмиллиона! — ждут новый рецепт. Бывало, если я пропускала день-два, под последним постом появлялись обеспокоенные комментарии: «Рая, а что, вы сегодня не едите? Ничего не готовите? Мужа голодным оставляете?» Эти слова мотивировали

меня и толкали на новые подвиги, даже если не оставалось ни времени, ни сил. Раз люди меня ждут, значит, я должна оправдать их ожидания. Подбадривала себя: я делаю доброе дело. Да, среди подписчиков есть категория людей, которым нужны только рецепты, рецепты и рецепты, но такие не все. Большинству хотелось и общаться со мной — автором блога. Они расспрашивали меня об интересах, задавали вопросы о семье и так далее. Но я все еще предпочитала «шифроваться».

Я, наконец, решилась показать всем свое лицо!

Я каждый день публиковала рецепты, снимала процесс на видео, но о себе ничего не рассказывала. Хоть я и хорошо владею фотошопом, но совсем идеальным лицо не делала, оставляла какие-то реальные штрихи. Мне не хотелось, чтобы люди, увидев меня на улице, обвинили в обмане, все-таки Махачкала — небольшой город. Однако те, кто узнавал меня при встрече, потом писали жесткие и несправедливые комментарии: «Неудачная пластическая операция? Ну-ну… У вас остались следы после ботокса? Продолжайте уродовать себя!» Таких ужасных посланий становилось все больше. Многие были убеждены в том, что я, красивая девочка, сама себя испортила. Читать все это было невозможно… Конечно, и тактичных людей оказалось немало, но злые едкие комментарии цепляли меня все больнее. Передо мной стоял выбор: спрятаться за рецептами, оставляя паблик безликим, или решиться и выйти на всеобщее обозрение.

Набрав более семисот тысяч подписчиков, я решила вновь поговорить с мужем о публикации моей фотографии без фотошопа. И Абдула согласился. Но показать настоящее лицо без объяснений было бы неправильно — у людей возникла бы тысяча вопросов. Пришло время раскрыть всем мою тайну! Несколько ночей, пока муж и ребенок спали, я провела в писательских муках. Шла в другую комнату, садилась в тишине, брала ручку и тетрадь и описывала свою историю. Вспоминала, писала и плакала. Эмоции до сих пор переполняют меня каждый раз, когда я говорю о пережитом ужасе.

Мне понадобилось немало сил и мужества, чтобы коротко и детально рассказать все то, что со мной случилось. Я хотела удовлетворить любопытство людей, которые впервые увидят мое настоящее лицо. Закончила я свою историю словами: «Да, я другая. Ну и что с того? Зато счастливая. У меня прекрасная семья — ребенок, муж». В комментариях я попросила не жалеть меня. Я не нуждаюсь в жалости — у меня все прекрасно!

Чтобы понять, насколько подписчикам интересна моя жизнь, я сначала разместила в своем «Инстаграме» часть текста. Отклики тотчас хлынули волной! Я попросила читателей ставить плюс в комментариях, если они хотели получить продолжение. Статистика показывала: почти миллион человек уже прочли текст, и все были заинтригованы: «А что же дальше?» Как ни тяжело мне было переживать все испытания заново, я продолжила

выворачивать душу наизнанку и опубликовала шесть постов с хэш-тегом #раиса_жизньвопреки.

На первых порах, выставляя эти посты, я не размещала свое фото без фотошопа. Хотела морально подготовить аудиторию, чтобы не шокировать. Но не обошлось без злопыхателей. Они обвинили меня в обмане, считая, что я все сочинила ради пиара и привлечения к себе еще большего внимания. Я им объяснила свои цели: во-первых, я хотела выходить к читателям с открытым лицом, а не скрываться, и, во-вторых, я понимала, что есть люди, которые находятся сейчас в такой же сложной ситуации, в которой была я несколько лет назад. Я надеялась, что моя история поможет им пережить тяжелое время. В общем, осознание того факта, что кому-то я окажу поддержку, давало мне силы быть искренней.

Конечно, комментарии и вопросы были разные. Мне приходилось успокаивать маму и родственников, которые видели, как на меня нападают некоторые подписчицы. Но я была настроена решительно. Порой приходилось писать подобные посты:

«Мой ответ на негатив.

Дорогие и милые девушки, у меня к вам серьезный разговор! Я надеялась, что он не понадобится, но, увы, „час пробил“! Я выхожу в прямые эфиры, чтобы пообщаться с вами и „вживую“ ответить на ваши вопросы. То, что нас разделяет расстояние и все мы в какой-то степени „прикрыты“ интернетом, — не повод позволять себе то, чего позволять не следует!

Да, я живой человек. Да, у меня есть недостатки. Я подробно написала, откуда у меня шрамы на лице. А еще я порой допускаю опечатки и, скорее всего, не расставляю все запятые. И я рада, что вы красивые и грамотные. Но будьте, пожалуйста, при этом еще и тактичными!

Пишу еще раз. Надеюсь, последний!

Я действительно считаю себя самой красивой и счастливой девушкой на Земле! Внутри у меня царит любовь и светит солнце! И этого же я желаю каждой из вас!

Всех „красавиц“ и „умниц“, которые считают себя лучше и самоутверждаются тут за мой счет, я отправляю в блок! Простите, на моей страничке нет места для вас! Напомню: бан у меня пожизненный.

Я не держу ни на кого зла и не обижаюсь. Я просто напоминаю, что „Инстаграм“ — это тоже общество. С живыми людьми. И если вы не подойдете на улице к малознакомому человеку, чтобы расспросить его про физические недостатки, — пожалуйста, не делайте этого и здесь! Просто подумайте о том,

что в этом мире никто не застрахован ни от ожогов, ни от несчастных случаев, ни от болезней, ни от прочих бед. Зато наше отношение к людям, вежливость и разум — только в наших руках. Давайте уделять этому больше внимания… Всем добра!»

Я думаю, момент, когда я опубликовала свою историю с тегом #раиса_жизньвопреки, стал в какой-то степени переломным в моей жизни. Совершенно неожиданно на меня посыпались предложения — дать интервью, принять участие в теле- и радиопередачах. Я перестала прятаться за фотошоп, начала выходить с прямыми эфирами. Конечно, люди, как всегда, писали разное, но большинство комментариев были все-таки положительными.

К моему удивлению, Директ заполнился и теплыми посланиями со словами поддержки, и трагическими историями. Читатели благодарили меня за откровенность. Писали, что им стало легче жить, ведь они поняли: их проблемы — это мелочи в сравнении с тем, что случилось со мной. Я плакала от радости, перечитывая некоторые письма.

Моя история помогла другим людям, попавшим в сложную ситуацию

Помню, одна девятнадцатилетняя девушка написала мне, что после страшной аварии у нее на лбу остался большой шрам, который она закрывала челкой. А для верности, чтобы уж точно никто не увидел дефект, еще и горбилась. Более того, она была так закомплексована, что после школы даже не стала никуда поступать, не захотела продолжать образование: боялась любопытных взглядов и навязчивых расспросов. Я написала ей: «Ты очень красивая. Ну и что из того, что у тебя шрам? У кого-то шрам на душе, у кого-то на теле…» Подбодрила ее. Она задумалась. А через полгода написала мне, что у нее все прекрасно: она обучилась маникюру, и сегодня ее первый день работы в салоне. Призналась, что после нашего с ней общения убрала челку, собрала волосы наверх и пошла учиться, переборов все комплексы. Я была очень рада, что хотя бы одному человеку помогла изменить судьбу. А позже выяснилось, что не одному, а многим!

О другой грустной истории мне поведала в «Инстаграме» Наташа П.: на нее мама случайно вылила кастрюлю с кипятком. В итоге у Наташи оказались полностью обожженными нога и спина. Из-за ноги она всю жизнь ходила в брюках. Писала так: «У меня не такие большие шрамы, но я всю жизнь хожу в брючках или юбках до пят, чтобы ничего не было видно. Конечно, мне обидно, потому что мои подруги ходят в коротких юбках». В итоге у Наташи выработался комплекс: одеваясь в длинные платья и отличаясь этим от ровесниц, она начала считать себя изгоем. Но, узнав мою историю, она поняла, что у нее, в общем-то, все в порядке: лицо целое, и ей не потребовалось столько операций… Ее взгляд на себя изменился. Вряд ли она сразу надела шорты, но комплекс преодолела!

И еще помню письмо от двадцатитрехлетней Галины, у которой в ожогах и рубцах были все тело и лицо. Она благодарила меня за то, что я дала ей надежду. Она тоже захотела сделать пластические операции, и я порекомендовала ей больницу и врача, который меня лечил. Но честно предупредила Галину о том, что за один раз все шрамы не уберешь и следует приготовиться к «забегу» на очень длинную дистанцию.

Она прислала мне фотографию, чтобы я оценила, насколько возможно привести ее лицо «в божеский вид». Увидев снимок, я сразу вспомнила себя в семь лет… Я тогда выглядела точно так

же, как Галя, и честно написала ей об этом, тем самым подарив ей надежду на счастливую жизнь.

Кстати, многие задают мне вопрос об инвалидности. Сначала папа решил, что я не «инвалид», поэтому не подавал документы в соответствующие инстанции. Он не хотел, чтобы я получала пенсию и окружающие люди думали, будто я больная. Но к моим шестнадцати годам мы решили все-таки оформить инвалидность, и в итоге у меня сейчас инвалидность третьей степени, самая легкая. Этот «статус» ни на что не влияет — ни на поступление в вуз, ни на оплату квартиры в рассрочку (ее брал муж), вообще не дает никаких привилегий.

Примеры моих читателей вдохновили меня, и я уже не могла отказать журналам, газетам и телевидению в интервью. Я хотела, чтобы обо мне узнавали как можно больше людей, которым требуется психологическая поддержка после подобных трагедий. Пусть читают мою историю: кем я была, кем стала, через что прошла, и, возможно, их судьба так же изменится к лучшему.

В такие моменты я всегда благодарю Бога за то, что последние двадцать лет моей жизни не прошли даром. И я, и мои родители — мы сделали все возможное для того, чтобы сегодня у меня было все хорошо. Теперь и я могу дарить надежду людям, оказавшимся на грани отчаяния.

Моему блогу почти три года. За это время я подружилась со многими своими единомышленницами. Я настолько привыкла к некоторым людям, к их ежедневным комментариям, что начинаю волноваться, когда они пропадают на пару дней, и думать, не случилось ли у них чего. Успокаиваюсь только, когда вижу их снова, и радуюсь, будто встречаю родного человека. Иной раз мне кажется, что на меня подписана добрая половина человечества — от слова «добро»! Я уверена: 90 % людей на Земле — добрые, лучезарные, позитивные.

Я познакомилась с людьми, которых раньше видела только по телевизору, например, с актрисой Галиной Боб — прекрасным, душевным человеком. Мне нравилась ее игра в сериале «Девчонки», и я была очень удивлена, когда она пригласила меня к себе. Я горжусь тем, что такие люди подписаны на меня и общаются со мной. И еще: я никогда не думала, что за моей страничкой будут следить две очень известные в Дагестане певицы…

Я благодарна «Инстаграму» за эти знакомства и за людей, которые комментируют, мотивируют, вдохновляют меня на новые рецепты. А если есть и обратная связь, то я готова стоять у плиты сутки напролет.

Как стать лучшей фуд-блогером и фуд-мамой

Моя фамилия стояла в одном ряду с именами Веры Брежневой и Ксении Собчак

В 2016 году я стала самым популярным фуд-блогером страны по версии сайта «Леди Mail.ru». Моя фамилия оказалась в одном ряду с именами таких звезд, как Вера Брежнева, Ксения Собчак, Нюша, Сергей Шнуров, Тимати! Все они — тоже победители и номинанты премии этого популярного женского ресурса. «Леди Mail.ru» — независимый сайт, там проходит некоммерческое голосование и люди выбирают лучших, исходя лишь из своих симпатий.

Я вошла в номинацию «Лучший фуд-блогер» и победила, обогнав по числу голосов самого известного и знаменитого фуд-блогера — Нику Белоцерковскую, автора популярных кулинарных книг, предпринимателя, издателя, владелицу кулинарной школы во Франции! До меня именно она считалась лучшим фуд-блогером в России. Мне все говорили с восхищением: «Вы обошли Нику!» Я же только перед вручением премии узнала, кто она такая. Сегодня Ника не позиционирует себя как фуд-блогер, у нее шестьсот тысяч подписчиков, и в последнее время она публикует больше себя, а не еду. Для меня же еда — это основное. Поэтому, видимо, люди и присудили это звание мне.

Фуд-блогеров сейчас появилось довольно много. Некоторые из них копируют меня. Сперва это бесило! Ведь я ищу новые идеи, придумываю, покупаю интересную посуду — для того, чтобы одно видео отличалось от другого, чтобы мои публикации выглядели оригинально. А начинающие блогеры вдруг выкладывают такие же посты — снимают видео с такого же ракурса и даже ставят на стол цветы, как это делаю я. Видят, что я успешна, и повторяют. Совсем было смешно, когда один фуд-блогер с пятью сотнями тысяч подписчиков (у меня их было тогда уже под миллион) начал копировать и размещать у себя мои тексты! Однако бороться с наглецами невозможно. Подруги постоянно мне напоминают: это просто обратная сторона популярности, без этого — никуда.

Я была уверена, что миллион подписчиков меня поддержит

Вторую награду я получила неожиданно. Каждый год «Инстаграм» вручает премию «Инстамама» в разных номинациях, выбирая лучших среди мам-блогеров. Я всегда публиковала много детских рецептов, а мои подписчики любовались видео, на которых маленький Шамиль помогает мне готовить. Однако я даже не знала, что они выдвинули меня в номинацию «Food-мама». За меня стали голосовать. Я имела право проводить во время голосования собственную рекламную кампанию, призывая своих единомышленниц поднимать мой рейтинг — кликать и лайкать. Но мне, честно говоря, это казалось неудобным, потому что условия с конкурентками были неравные. Ведь у меня — целый 1 200 000 подписчиков, а у них — по сто-триста тысяч, и они умоляли свою аудиторию голосовать ежедневно. Мои подруги недоумевали: «Рая, они же просят по пять раз в день голосовать, а ты — ни разу!» Предостерегали меня, что призовые места могут попросту купить. Но я всячески сопротивлялась, полагаясь на удачу и поддержку читателей. Я хотела победить честно. Считала: если действительно заслуживаю награды, то за меня проголосуют и без моих просьб. Хотя даже многие мои знакомые не знали о номинации, потому что выдвижение проходило в рамках «Инстаграма».

Только в последний день голосования я поблагодарила за поддержку всех своих активных подписчиков. Почему-то я была уверена в победе, даже специально приехала из Махачкалы в Москву на вручение премии, хоть наверняка и не знала, достанется ли мне призовое место. Когда назвали мое имя, я просто встала и взяла приз — не испытывая никакого волнения. Это мероприятие носит благотворительный характер, проект Instamam.ru проводит его в пользу фонда «Быть мамой». Люди сами выбирают номинантов, за которых потом голосуют. Мне подарили корзину конфет и статуэтку. Но важнее, конечно, сам факт признания.

Сынок готовит со мной еду, помогает

Я думаю, что первое место — это и заслуга моего маленького помощника. Сыну Шамилю два с половиной года. Это такое счастье — быть мамой. Каждое утро сынок обнимает меня, целует и говорит: «Мамочка, я тебя очень-очень много-много люблю». Мое сердце просто лопается от счастья в эти минуты. Мы все делаем вместе. Опишу один особенный день, хотя мне кажется, все дни особенные, ведь он так быстро меняется, растет.

…Сквозь сон слышу нетерпеливые шаги по коридору — наш Шамильчик проснулся. Как обычно, ни свет ни заря — на часах нет еще и семи. Теплые ручонки обвивают мою шею. Звучный поцелуй в щеку, и остатки сна растворяются в воздухе.

— Мама, хочу «чудоку»!

Я улыбаюсь: «Такая радость! Сам кушать попросил!» Несколько дней сынок болел — бесконечные градусники, компрессы, таблетки. А тут свое любимое даргинское чуду просит. Наверное, в другой день мне было бы лень спросонья возиться с дрожжевым тестом и лепешками, а сегодня, вдохновленная, лечу на кухню.

Шамиль, конечно, помогает. Видя, как он старается, сыплет белоснежную муку в миску, невольно вспоминаю себя в детстве. Когда мама готовила чуду, соседи обязательно заходили в гости — потрясающий запах стоял на весь двор.

Она управлялась с тестом легко и проворно, а я смотрела в восхищении, уверенная, что никогда не сумею так же. А теперь, как и она, в теплую воду с дрожжами и солью аккуратно засыпаю муку, все активно перемешиваю…

Шамиль хохочет, играет с липким тестом, приставшим к пальчикам. Я приступаю к начинке. Лук не люблю с детства — слезы невольно застилают глаза, так как опять поторопилась и не сполоснула нож холодной водой.

— Плачешь? — спрашивает обеспокоенный сын.

— Да это лук все, — оправдываюсь я.

Ругаем вредный овощ вместе. Итак, уложили картошку, фарш, уже посолили. Любимый момент — волшебные приправы. Шамиль нюхает каждую баночку, аккуратно добавляет немного ореховой травы, семян укропа.

— Сам!

— Конечно, сам, сынок.

Улыбаюсь и жду, пока помощник справится с перцем.

Готово. Как раз поднялось тесто. Начинается самое интересное. У меня две скалки, и, пока Шамиль возится со своей

частью, я выложила на противень чуду и помогаю ему.

Мамин рекорд мною пока не побит — она управлялась за каких-то полчаса. Оглянуться не успеешь — уже и стол накрыт, и ароматная стопка свежеиспеченных чуду пышет жаром на столе.

Пока Шамиль следит за выпечкой, я наскоро прибираю кухню. И вот уже и чай готов, и чуду можно доставать. Сынок с аппетитом уплетает лакомство, а я украдкой делаю фото и отправляю маме.

«Доброе утро, мамуля! Посмотри, как внучок постарался».

Помню, как мы впервые оставили годовалого ребенка с моими родителями. Мы с мужем решили пойти в ресторан вдвоем, а малыша отвезли на ночь к бабушке и дедушке. Вернулись из ресторана, легли спать — и не можем заснуть без ребенка. Уже три ночи, а сна все нет… Мы встали и поехали за Шамилем! Там остались и утром уже с ним уехали. Вспоминаю, и самой смешно…

Сейчас он совсем взрослый — отлично говорит, даже букву «р» выговаривает. Знает, как назвать нас по имени. Очень самостоятельный, и один играет даже лучше, чем с ровесниками. Пока все развлечения у него с нами, а в три года я планирую отдать его в детский сад.

Он уже в полтора года брал у меня телефон и говорил: «Окей, гугл, „Маша и Медведь“!» Сейчас в планшет тоже играет, но очень редко. Любимое занятие — готовить со мной, особенно, если есть возможность повозиться с тестом. У него имеются свой разделочный коврик и маленькая скалка. Шамиль раскатывает пласт, вырезает формочкой фигурки и сообщает с гордостью: «Хинкалики делаю». Это национальное блюдо Дагестана, которое я чаще всего готовлю. И он научился.

Воспитываем друг друга. Если я его отругаю, то он потом ни за что не станет слушаться, даже может что-то назло сделать. А если скажу: «Шамиль, какой ты у меня хороший сын!» — он все выполнит, как надо. Поэтому я поняла: чтобы добиться своего, мне необходимо его хвалить.

Мы с Абдулой хотим еще двоих детей. Моя мама родила семерых, у Абдулы — четыре брата и одна сестра. Но, мне кажется, больше троих нам поднять будет тяжело. Даже не в материальном плане, а в плане образования, воспитания. Они сейчас много сидят в телефонах, не слушаются. Требуется постоянно быть с детьми рядом, растолковывать им, что такое хорошо и что такое плохо.

Я планирую в будущем много работать, чтобы мои дети получили хорошее образование и были материально обеспечены.

Пусть и двое, но чтобы они ни в чем не нуждались и были правильно воспитаны!

Порой получаю от подписчиц комментарии: «Раиса, вы так балуете своего ребенка! У него дорогие вещи и игрушки. Это нехорошо». Я задумалась: действительно ли это так? Балую ли я? Помню, как дедушка, папин отец, сказал: «Сын, я воспитывал тебя одного. И не смог дать тебе то, что ты даешь шестерым детям. Так нельзя. Копи деньги». Но отец только улыбнулся: «Пока есть силы, я сделаю для сыновей и дочерей все возможное». Он выполнил свое обещание. Каждый из нас получил не только хорошее воспитание, но и по два (!) высших образования.

Я пошла в отца. Стараюсь покупать ребенку все, что считаю интересным и нужным. И с мужем мне повезло: он часто балует меня и сына. Да, я считаю, что деньги для того и нужны, чтобы их тратить. Надо превращать финансы в возможности, путешествия, знания и красивые вещи.

Подписчики — друзья

Я отношусь к подписчикам как к своим друзьям. Некоторых уже знаю по никам. Они не только оставляют комментарии, но и пишут в Директ, выражая благодарности и спрашивая новые рецепты. Есть среди них женщины, которые уверяют, будто их семьи стали крепче благодаря моему блогу — с помощью моих рецептов они сумели и мужа вкусно покормить после работы, и богатый стол накрыть для родственников. Это очень приятно!

Смеюсь, когда девушки интересуются: может, это кулинария помогла мне добиться столь страстной и преданной любви Абдулы — ведь путь к сердцу мужчины лежит через желудок? Я уверена: изначально, конечно, нет! Еда не может служить основанием для крепкой привязанности между мужчиной и женщиной. Но любой мужчина любит хорошо поесть…

За три года ведения кулинарного блога у меня сложилось ощущение, будто я наготовила уже все, что могла. Я предлагаю своим читателям и классические, и национальные блюда, и те, что придумываю, исходя из имеющихся в холодильнике продуктов.

Мы с мужем частенько ходим в рестораны. Это позволяет мне, во-первых, отдохнуть от готовки, а во-вторых, познакомиться с новыми блюдами из меню. Смотрю, пробую — если мне нравится, то потом постараюсь повторить дома и поделюсь с подписчиками. Люди ценят это — не выходя из дома и не тратя много денег, они имеют возможность поставить на стол блюдо «от ресторана».

Сейчас у моего блога один миллион триста тысяч подписчиков, и число это неуклонно растет. Как в любой проект, в блог приходится вкладывать силы, время, деньги. И мое дело развивается, приносит доход, который меня устраивает. Многие думают, что блог — это баловство, что заниматься им легко. Нет, это работа, порой даже более продолжительная, чем привычный рабочий день, к тому же, выходных и каникул у блогеров не предусмотрено. Но я ее люблю.

Чтобы рассказать людям о своем блоге, я часто даю рекламу, сотрудничаю и дружу с разными аккаунтами и пабликами. Я не только постигла поварское искусство, но и научилась писать тексты: ведь «Инстаграм» ограничивает количество символов, которые можно разместить под фотографией, и мне пришлось учиться выражать свои мысли кратко и емко.

Вообще я учусь постоянно. К своим двадцати восьми годам я

окончила: физический факультет и факультет математики и компьютерных наук, курсы фотографа, кулинарную школу, инста-курсы… В недалеком будущем хочу освоить профессию ресторатора.

На мои мастер-классы по кулинарии заранее раскупают билеты

Как обладателю двух фуд-премий («Лучший фуд-блогер» и «Food-мама»), мне периодически предлагают вести мастер-классы по кулинарии. Самый первый мастер-класс я провела с брендом «Электролюкс» — представители фирмы пригласили меня на фестиваль в Лужниках. У них была огромная палатка на пятьдесят мест, но ко мне рвались не меньше ста человек.

Однажды на проведение мастер-класса меня пригласили представители фирмы «Шато де Вэссель». Войдя в их магазин в Москве, я буквально задохнулась от восхищения. Столько красивой посуды и техники, один только вид которой вдохновляет на кулинарные подвиги! Я с восторгом думала: «Такой крутой магазин пригласил меня! А я кто? Девочка из Махачкалы…» Евгения, менеджер по рекламе, показала мне дорогие люксовые сервизы. Я никогда и не подозревала, что посуда может быть столь красивой.

Потом ко мне подошли хозяева этого магазина — милая приветливая пара. Мы познакомились, и в дальнейшем продолжили общаться по телефону, поддерживая связь. Позже жена владельца магазина «Шато де Вэссель», Ирина, рассказала мне свою историю: она родилась в Таганроге, жила в Ростове и сейчас вместе с мужем управляет крупными магазинами посуды и техники. Она вдохновила меня. У меня родилась идея открыть свой бизнес, свой ресторан и даже выпустить книгу. Ирина — человек-мотиватор, она сделала себя сама, несмотря на многие трудности, с которыми столкнулась в жизни…

Спустя некоторое время мы с брендом «Шато де Вэссель» организовали в «Крокус Сити Холл» встречу с подписчиками и мастер-класс. Это стоило прилично — пять тысяч рублей с человека. Мои подписчики, узнав цену, стали возмущаться в комментариях, однако за тридцать минут (!) раскупили все билеты.

Конечно, на мои мастер-классы по кулинарии люди приходят не только готовить, но и пообщаться, хорошо провести время, завязать новые знакомства. Посещают их и семейные пары, и мамы с детьми. Это всегда — особое настроение, какое бывает в праздник. Сходить в ресторан можно в любой день, а вот приготовить вкусные блюда в компании хороших людей и под моим чутким руководством, и после за общим столом устроить дегустацию — это интересно.

На одной из встреч мои клиенты с большим энтузиазмом готовили семь разных начинок для кутабов. Это азербайджанское блюдо — типа тонких пирогов с разными начинками: зеленью, мясом, картофелем, тыквой… И еще я научила их делать грузинский салат и полезные согревающие напитки. Все были в восторге!

Все-таки — Москва, но в душе я дагестанка

В этом году мы решили переехать жить в Москву. Это не спонтанное решение — мы долго обсуждали все «за» и «против», и в итоге отважились на этот шаг. С Москвой у меня давние отношения. Много раз я приезжала сюда на операции, проводила месяцы в больницах. Но нет худа без добра: именно в те времена я познакомилась со своими дорогими подружками! Как ни странно, самых близких людей я встретила в наиболее трудные моменты жизни. Более десяти лет мы дружим и можем доверить друг другу действительно все! Мы все уже семейные леди, с детьми. Однако, собираясь вместе, трещим без умолку, словно девочки-подростки.

Переезжали мы на машине. Загрузили чемоданы и отправились в путешествие: посетили Грозный, Кисловодск, Нальчик, Владикавказ, Пятигорск, Ессентуки. Отличная была поездка!

Сейчас, конечно, Москва для меня иная — нарядная, интересная! Она вдохновляет меня, я чувствую, что у меня здесь больше сил и возможностей…

Однако, как бы мне ни нравилась Москва, внутри я остаюсь дагестанкой. Я усвоила семь главных правил своего народа и с почтением их соблюдаю.

Семь главных правил дагестанцев.

1. Чужое не брать. В 1990-е годы мама шла с маленьким сыном — моим старшим братом — и вдруг увидела на дороге деньги. Братишка сразу кинулся, поднял их, принес маме. А она строго сказала: «Нельзя! Если увидел чьи-то деньги, надо наступить на них и идти дальше. Чужие деньги — это чужое. Если даже что-то откуда-то упало — мимо пройди, не бери». Тогда они с мамой не взяли маленькую сумму. А позже брат шел с бабушкой и увидел в траве очень крупные купюры. Следуя советам мамы, он твердо наступил на них и сказал: «Нельзя брать, бабушка, нельзя! Идем!»

2. Всегда и всему учиться. Мне папа постоянно говорил: «Даже если ты станешь уборщицей, главное — быть лучшей уборщицей в районе или в городе. Тогда ты будешь зарабатывать больше, чем другие твои коллеги по швабре». Следуя этому постулату, я стремилась быть лучшей в классе, в институте и вообще в жизни. Конечно, я старалась и не зазнаваться — всегда помогала двоечникам.

3. Быть скромной. Мама меня учила: нельзя вести себя так, чтобы папа и братья от стыда «опустили головы и не могли

смотреть в твою сторону». Не стоит лишний раз общаться с мальчиками, а в зрелом возрасте — с мужчинами. Женщине следует предстать перед мужем с чистой совестью. Муж должен быть единственным на всю жизнь. Но и мужчине тоже гулять нельзя, ислам разводы не одобряет. Случается, конечно, и такое, что жены не терпят измен мужа и уходят. Но у нас мало кто гуляет. Семьи крепкие.

4. Не красть. Это ясно без комментариев.

5. Одеваться скромно.

6. Не грубить старшим. Старших следует приветствовать, обращаться к ним на «вы». Когда в помещение заходит человек, который старше тебя по возрасту, надо хотя бы немного привстать. Если молодой человек хамит пожилому, это выглядит ужасно. Хамов у нас все осуждают.

7. Уважать братьев — потому что они защита и «спина».

Мои мечты

Теперь у меня есть новая мечта — открыть сеть своих ресторанов. В последнее время я стала понимать, что уже все перепробовала в «Инстаграме» и мне как блогеру некуда расти. Я хочу большего. Блог не вечен, «Инстаграм» тоже. Мне нужно выходить в реальную жизнь и что-то строить там. Я посоветовалась с мужем, и мы решили открыть свой ресторан. Если бизнес пойдет хорошо, то откроем сеть ресторанов в разных городах. Я буду руководить ими, составлять бизнес-план и придумывать меню, в котором будет много эксклюзивных блюд.

Для этого я планирую выучиться на ресторатора. О названии мы пока не думаем. Но, скорее всего, оно будет связано с моим новым именем. Интерьер выдержим в национальном стиле. А кухня будет преимущественно восточная — дагестанская, грузинская, турецкая. Не обойдемся, конечно, и без лучших национальных блюд всех народов.

Сначала мы планируем освоить крупные города, в которых у меня много подписчиков, — Москву, Махачкалу, Краснодар, Казахстан. Кстати, в Москве меня уже узнают даже в торговых центрах, в салонах красоты. А в Махачкале так вообще каждый второй останавливает на улице, просит сфотографироваться. Но свой первый ресторан я обязательно открою на родине — там проще, родственники помогут. На нем и потренируюсь, прежде чем отправлюсь завоевывать столицу и остальные города. «Инстаграм» продолжу вести сама, мне это в радость!

Однако моя самая заветная мечта — очень личная. Я хочу родить дочку, которая будет похожа на меня. В ней я, наверное, смогу увидеть себя со стороны — такую, какой я была бы без ожогов.

Вместо послесловия
Чтобы быть счастливой, надо…

…быть благодарной

В жизни я видела много горестей и смертей: погиб родной брат, умер двоюродный брат — единственный сын дяди, у которого остались только три дочери, а ведь на Кавказе мужчина — это продолжатель рода. Попадали в аварии братья и отец, и каждый раз я говорила Богу: «Спасибо, что они живы!» Когда знаешь, что бывает хуже, то можешь сравнивать и учиться быть благодарным за то, что не произошло. Папа попал в аварию, сломал ключицу, получил ушибы, но главное — он жив. Спасибо за это Богу!

Я видела людей, у которых были ожоги куда страшнее моих. При встрече с ними я понимала: я действительно счастливый человек — со мной не случилось то, что произошло с ними, и я должна быть за это благодарна.

Каждый день я благодарю Бога за таких прекрасных родителей! Они сделали для меня все возможное. По праздникам мы обязательно собираемся всей семьей. Все мои родные остались в Дагестане, и я теперь регулярно летаю к ним из Москвы. При встрече мы радуемся тому, что есть друг у друга.

…избавляться от комплексов

Многие девушки, попавшие в сложные жизненные ситуации, спрашивают себя: почему это случилось со мной? Признаюсь, и я делала так же. Это не приводит ни к чему хорошему, только порождает комплексы.

Девушке в первую очередь надо начать любить себя. Если ты любишь себя, то не станешь придавать значение никаким гадостям. Уверенный в себе человек не станет относиться к себе хуже, получая в свой адрес болезненные уколы или нелестные замечания. Например, меня уже не выбить из колеи: я знаю, что я красивая, и мне в себе все нравится.

Чтобы полюбить себя, нужно принять себя такой, какая ты есть. Допустим, я прекрасно понимаю, что имею некоторые физические недостатки, но считаю их не недостатками, а изюминкой. Я отличаюсь от других — и это неплохо.

Выбирая себе одежду, мы предпочитаем то, что нравится нам. Девушка с изюминкой тоже встретит человека, который полюбит всем сердцем именно ее — такую, какая она есть, и не захочет в ней что-то менять. Общих стандартов не существует, у каждого они свои. Моя изюминка дает мне плюс — люди лучше запоминают меня. И во всем следует находить плюсы, с позитивом смотреть на то, что ты другой.

…ценить каждую минуту жизни

Однажды я получила письмо: «Рая, пережив такое испытание, боль, крушение надежд, отчаяние, как ты думаешь: что в жизни главное? В чем люди ошибаются, что делают не так, чтобы приблизить свое счастье?» Я ответила: «Очень часто люди, попав в сложную ситуацию, начинают винить во всем окружающих и задают вопрос: почему именно со мной это произошло? В этом и кроется самая большая ошибка. На мой взгляд, нужно просто ценить каждую минуту жизни. Научиться радоваться простым вещам и не зацикливаться на плохом. Подняв голову и посмотрев вокруг, мы увидим: у каждого из нас есть близкие, которые хотят видеть нас счастливыми. Ради них мы и должны стремиться к этому».

Приложение
Рецепты самых вкусных блюд от Раи

Закуски

Жульен с курицей

Не буду описывать это блюдо, так как уверена: многие с ним знакомы. Курица и грибы — это, на мой взгляд, идеальное сочетание.

Ингредиенты:
куриное филе — 300 г
шампиньоны — 150 г
сливки — 120 г
лук репчатый — 1 шт.
сыр моцарелла — 100 г
мука пшеничная — 1 ст. ложка
сливочное масло — 30 г
соль, перец — по вкусу.

Приготовление

1. Куриное филе отварить до готовности. Когда остынет, разобрать на волокна. Я делаю это при помощи двух вилок.
2. Лук нарезать мелко, выложить на сковороду и немного обжарить на сливочном масле.
3. Грибы нарезать на кусочки, добавить к луку, пожарить до готовности.
4. Добавить муку, перемешать.
5. Добавить сливки и одну треть сыра моцарелла, порезанного на кусочки. Посолить, поперчить. Довести до кипения.
6. Добавить курицу, перемешать, снять с огня.
7. Разложить полученную массу по формочкам, сверху посыпать оставшимся сыром. Запекать в разогретой до 200 °C духовке до образования золотистой корочки.

Буррито

Люблю мексиканскую кухню, особенно все виды буррито. Один из них — буррито с мясным фаршем и фасолью. При приготовлении буррито используются тортильи, а если их нет — не беда, можно взять лаваш. Блюдо получается очень вкусным и сытным, да и готовится необыкновенно просто.

Ингредиенты:
лаваш или тортильи — 4 шт.

Для начинки:
говяжий фарш — 300 г
отваренная красная фасоль — 350 г
лук репчатый — 1 шт.
болгарский перец — 1 шт.
чеснок — 2 зубчика
кумин (зира), паприка — 1/2 ч. ложки
лимонный сок — 1 ст. ложка
соль — по вкусу
растительное масло.

А также:
сметана — 50 г
твердый сыр — примерно 100 г
зелень (зеленый лук, петрушка, листья салата) — по вкусу.

Приготовление

1. Лук и чеснок мелко нарезать и обжарить на растительном масле.

2. Добавить мясной фарш и жарить до готовности, примерно 6–8 минут.

3. Добавить болгарский перец, нарезанный мелким кубиком.

4. Приправить начинку солью, кумином и паприкой. Выжать столовую ложку лимонного сока или сока лайма, тщательно перемешать. Попробовать на вкус и, если требуется, досолить. Снять с огня и плотно накрыть крышкой, чтобы начинка не остыла.

5. Смазать лаваш (тортильи) сметаной, посыпать зеленым луком, разложить начинку из фарша, вареную фасоль, сверху — сыр и листья салата. Свернуть лепешки рулетами или конвертиками так, чтобы одна сторона оставалась открытой.

6. На сухой сковородке обжарить с двух сторон. Подавать буррито можно со сметаной.

Инвольтини

Инвольтини — это итальянское название рулетов из мяса или овощей.

Я предлагаю попробовать рулетики из баклажанов. Сытно, легко, полезно! Не блюдо, а мечта гурмана! Минимум времени — максимум удовольствия!

«Involtino» переводится с итальянского как «рулет», «ролл», однако «инвольтино» звучит куда приятнее и аппетитнее, согласитесь?

Ингредиенты:
баклажаны — 3 шт.
помидоры черри — 200 г
помидоры консервированные в собственном соку — 300 г
сыр рикотта — 70 г
тертый пармезан — 70 г
яйцо —1 шт.
чеснок — 1 зубчик
базилик — 2 листика
свежий шпинат — 75 г
тертая моцарелла — 100 г
крупная соль — по вкусу
молотый перец — по вкусу.

Приготовление

1. Каждый баклажан разрезать на шесть тонких пластин. В микроволновой печи, в духовке или на сковородке довести их до состояния «аль денте» (то есть почти полной готовности).

2. Выложить полоски баклажанов на бумажное полотенце и промокнуть, чтобы убрать выделившийся сок.

3. Измельчить помидоры черри в блендере до однородной массы, добавить томаты в собственном соку и измельчить еще раз. Выложить примерно один стакан помидорной массы на дно блюда для запекания.

4. Параллельно смешать рикотту, пармезан, яйцо, выдавленный чеснок, нарезанный базилик, соль, перец.

5. Выложить немного начинки на полоски баклажана, сверху присыпать порванными листиками шпината и скрутить полоски в рулеты. Уложить рулетики на блюдо для запекания открывающейся стороной (или швом) вниз. Залить оставшейся томатной массой, присыпать моцареллой.

6. Выпекать в разогретой духовке 30 минут или до тех пор, пока сыр не расплавится, а рулетики не пропекутся.

Кукуруза, запеченная в духовке

Раньше я варила кукурузу в воде. В детстве жарила на костре. Теперь запекаю в фольге в духовке. На первый взгляд может показаться, что ничего особенного это не дает. Но,

приготовленная таким образом, кукуруза сохраняет все соки и приобретает неповторимый пикантный сливочный вкус.

Ингредиенты:
кукуруза — 4 шт.
сливочное масло — 30 г
соль — по вкусу
приправы и зелень (ваши любимые специи и травы) — по вкусу
чеснок — по желанию.

Приготовление
1. Размягченное сливочное масло смешать с солью, мелко нарезанной чистой зеленью и измельченным чесноком.
2. Очистить початки от листьев и рылец и натереть ароматным маслом.
3. Завернуть каждый початок в фольгу и выложить на противень.
4. Запекать кукурузу в разогретой до 180–200 °C духовке примерно 30–40 минут. Чтобы проверить готовность, нужно аккуратно взять прихваткой один початок, развернуть фольгу и проткнуть зернышко острием ножа: если мягкое — значит, готово.
5. Можно добавить соль и масло по вкусу!

Кукуруза в молоке

Если варить кукурузу в молоке, она приобретает более насыщенный сливочный вкус и получается очень нежная, сладко-соленая.

Ингредиенты:
молоко — 1–2 стакана
вода — 1 л
кукуруза — 6 шт.
сливочное масло — 50 г
соль — по вкусу.

Приготовление
1. Очистить початки кукурузы, разрезать каждый на 3–4 части. Так сразу получаются порционные куски, и молоко лучше впитывается.
2. Дно кастрюли выстелить несколькими листьями от кукурузы. На них уложить куски и залить водой так, чтобы вода чуть-чуть накрывала их. Добавить молоко. Сверху можно

положить еще несколько листьев для усиления аромата.

3. Поставить кастрюлю на плиту, довести до кипения и варить 10 минут.

4. Добавить к кукурузе кусочек сливочного масла и варить еще 7–10 минут. Выключить огонь, накрыть крышкой.

5. Оставить кукурузу в бульоне на 20 минут, чтобы она пропиталась и стала сочной. Перед подачей посыпать каждый кусочек солью.

Время приготовления зависит от сорта кукурузы и может варьироваться.

Если пожарить на гриле, будет еще вкуснее.

Салаты

Салат «Хлеб и фасоль»

Фантастически простой и необычайно вкусный салат!

Однажды я позвонила подруге (которая прекрасно готовит) и попросила поделиться хорошим рецептом салата. Она сразу предложила мне два варианта, и один из них — этот. Я подумала: чего в нем особенного — всего-то хлеб и фасоль? Однако результат оказался неожиданным…

Ингредиенты:
бородинский хлеб — примерно 200 г
консервированная красная фасоль — 1 банка
чеснок — 2 зубчика
кинза — пучок
оливковое масло — 2 ст. ложки
соль, перец — по вкусу.
Приготовление

1. Бородинский хлеб нарезать небольшими кубиками и обжарить на оливковом масле. Посолить, поперчить.
2. Промытую кинзу мелко порезать.
3. Все ингредиенты перемешать. Заправить можно оливковым маслом с чесноком или любым другим соусом.

Важный совет:
не готовьте этот салат заранее. Смешивать его ингредиенты и заправлять следует прямо перед подачей на стол.

Баклажановый салат

Ингредиенты:
баклажаны — 3 шт.
помидоры — 4 шт.
сыр адыгейский — 200 г
масло растительное — 2 ст. ложки
соус соевый — 1 ст. ложка
орехи грецкие — по вкусу
лук зеленый — по вкусу.

Приготовление

1. Нарезать баклажаны брусочками среднего размера.

2. Обжарить на растительном масле. Буквально за 2 минуты до окончания жарки добавить в сковороду соевый соус, перемешать, снять с плиты, дать остыть.

3. Нарезать помидоры и сыр брусочками.

4. Соединить в салатнике баклажаны, помидоры и сыр.

5. Дополнить салат рублеными грецкими орехами и перьями зеленого лука.

Салат «Бостон»

Однажды в семейном кафе мы попробовали необыкновенно вкусный салат. Я решила повторить его дома, но только с другой заправкой. Сказать, что он вкусный, — не сказать ничего. Мои мужчины едят с удовольствием!

Ингредиенты:
помидоры — 2 шт.
огурцы — 2 шт.
баклажан — 1 шт.
куриное филе — примерно 150 г.

Для заправки:
сметана — 3 ст. ложки
соевый соус — 1 ч. ложка
соль, перец — по вкусу
чеснок — 1 зубчик.

Приготовление

1. Куриное филе отварить. Остудив, нарезать кубиками.

2. Баклажан нарезать кубиками, посолить, оставить на 30 минут. Затем обжарить в масле.

3. Помидоры и огурцы нарезать кубиками.

4. Приготовить заправку, смешав сметану, соевый соус, измельченный чеснок, соль и перец по вкусу.

5. Все ингредиенты соединить.

«Цезарь» с креветками

Ингредиенты:
креветки — 250 г
салат романо — 150 г
помидоры черри — 200 г
твердый сыр (пармезан, грана падано и т. п.) — 50 г
сухарики из белого хлеба — 50 г.

Для заправки «Цезарь»:
яичные желтки — 3 шт.
оливковое масло — 50 мл
горчица сладкая — 1 ч. ложка
филе анчоусов (по желанию) — 3–4 шт.
лимонный сок — 2 ст. ложки
чеснок — 1–2 зубчика
сахар — 1/3 ч. ложки
черный перец молотый — 1 щепотка.

Приготовление

1. Вымыть замороженные креветки в прохладной воде, удалить голову и кишечную вену, очистить от панцирей.

2. В миску положить креветки, добавить соль, свежемолотый перец, сок лимона и оливковое масло. Перемешать. Выложить креветки на горячую сковороду и обжарить примерно по 2–3 минуты с каждой стороны (обжаривать нужно очень быстро — креветки будут готовы, как только мясо потеряет прозрачность и побелеет).

3. Для приготовления заправки следует отделить белки от желтков (обычно я использую сырой желток). В желтки выдавить сок лимона, добавить очищенный и измельченный чеснок, нужное количество растительного масла, соль, сахар, перец, горчицу и филе анчоусов (можно обойтись без них). Взбить массу при помощи блендера.

4. Порезать белый хлеб на кубики, сбрызнуть их растительным маслом, посолить по вкусу и поджарить в духовке в течение 15–20 минут.

5. Порвать листья салата, положить их в миску, добавить тертый сыр, заправить соусом и хорошо перемешать.

6. Переложить салат на плоскую тарелку. Поверх него разложить креветки, помидоры, посыпать сухариками и оставшимся тертым сыром.

Первые блюда

Суп-пюре из чечевицы

Этот суп — мой фаворит! Впервые я попробовала его в ресторане и буквально влюбилась, с тех пор готовлю его дома часто и с удовольствием.

Турецкий суп-пюре из чечевицы популярен во многих странах мира. Каждая хозяйка готовит его немного по-своему, но всегда он получается безумно вкусным, сытным, питательным и ароматным.

Ингредиенты:

чечевица красная — 1,5 стакана
картофель средний — 2 шт.
морковь средняя — 1 шт.
лук репчатый — 1 шт.
чеснок — 1 шт.
вода — количество может быть разным, в зависимости от желаемой степени густоты супа
томатная паста — 1 ст. ложка
масло сливочное — 1 ч. ложка
тмин, паприка, тимьян, мята сухая — добавить по вкусу
соль — по вкусу
сок лимона — по желанию.

Приготовление

1. Нарезать мелкими кубиками картофель и морковь. Лук измельчить.
2. Промыть чечевицу (промывать ее следует до тех пор, пока вода не станет прозрачной).
3. В кастрюлю с толстым дном налить немного растительного масла, обжарить лук, добавить к нему морковь, томатную пасту и картофель.
4. Положить в кастрюлю чечевицу, залить холодной водой и варить на среднем огне до готовности овощей (около 30–35 минут).
5. Взбить блендером.
6. Поставить суп на медленный огонь, снова довести до кипения и варить еще около 10 минут.
7. Растопить сливочное масло, добавить к нему паприку, тмин, тимьян, сухую мяту, соль. Перемешать.

8. Суп украсить смесью сливочного масла и специй. Подавать с соком лимона.

Харчо

Наваристый, пряный, с насыщенным вкусом — этот суп разнообразит привычное меню и станет главным блюдом на вашем столе.

Ингредиенты:

говядина — 500 г
лук репчатый — 2 шт.
морковь — 1 шт.
помидоры — 4 шт.
перец болгарский — 2 шт.
чеснок — 4 зубчика
рис — 5 ст. ложек
орехи грецкие — 0,5 стакана
перец черный — 8 горошин
лист лавровый — 2 шт.
масло растительное — 2 ст. ложки
соль — 1,5 ч. ложки
хмели-сунели
кинза — по вкусу
перец красный чили — 1 шт. (я не использую, так как мои мужчины не любят острое).

Приготовление

1. Мясо нарезать на небольшие куски. Выложить в сковороду с разогретым маслом и обжаривать на сильном огне около 10 минут.

2. Нарезать лук, морковь, перец кубиками. Помидоры натереть на терке.

3. Добавить лук и морковь к мясу. Перемешать и обжаривать еще минут 10.

4. Переложить мясо с овощами в кастрюлю, залить водой, посолить и варить на небольшом огне 30–45 минут (время варки зависит от мяса).

5. Когда мясо хорошо разварится, положить в кастрюлю помидоры и перец. Всыпать рис. За пять минут до готовности риса добавить орехи, а в самом конце — лавровый лист, раздавленные горошины черного перца и толченый чеснок. Снять с плиты. Готовому харчо дать настояться под крышкой 20 минут.

6. При подаче в каждую тарелку по желанию положить нарезанный колечками горький перец и измельченную зелень

кинзы или петрушки.

Жижиг-галнаш

Жижиг-галнаш или котам-галнаш — визитная карточка чеченской кухни.

Это мучные галушки с отварным куриным мясом, имеющие довольно необычную форму. Подают их с чесночным соусом (берам) и согревающим бульоном с картошкой и жареным лучком. Вкусное, сытное и остро-пикантное блюдо!

Ингредиенты:
мука — 350 г
мясо — 500 г
мясной бульон — 200 мл
картофель — 1 шт.
лук репчатый — 1 шт.
чеснок — 3 зубчика
чабрец — по вкусу
соль, перец — по вкусу
зеленый лук для украшения.

Приготовление

1. Отварить мясо.
2. Замесить крутое тесто на горячем бульоне. Оставить отдохнуть на 10–20 минут.
3. Тесто разделить на несколько частей и каждую часть раскатать в лепешку толщиной 0,5 см. Нарезать лепешку на ленты шириной примерно 4 см. Каждую ленту нарезать на полоски поуже — примерно по 0,7–1 см.
4. Сформировать галушки. Для этого каждую полосочку придавить тремя пальцами к доске и с силой потянуть к себе. Полосочка при этом как бы скручивается.
5. Выложить подготовленные галушки на плоское блюдо и посыпать мукой, чтобы не склеивались.
6. Отварить галушки в кипящем подсоленном бульоне. Тесто для галушек мы сделали крутое, поэтому вариться они будут минут 10–12. Сваренные галушки выложить на блюдо.
7. Чеснок измельчить и влить к нему бульон (по желанию можно добавить немного картофельного пюре), посолить по вкусу. Это соус берам.
8. Измельченный лук обжарить на масле. Добавить бульон, чабрец, перец.
9. Соединить с картофелем. Измельчаем все при помощи

блендера.

Вторые блюда

Узбекский плов

Вот и он — мой узбекский плов! Самое популярное блюдо на Востоке.

Ингредиенты:
мясо— 600 г
рис — 600 г
лук репчатый — 6 шт.
морковь — 6 шт.
чеснок — 1 головка
масло подсолнечное
куркума — 2 ч. ложки
соль — по вкусу
кумин (зира) — по желанию
смесь приправ для плова (в эту смесь входит и зира) — по желанию.

Приготовление

1. Рис промыть и замочить в холодной воде примерно на 30 минут.

2. Лук порезать полукольцами, морковь — соломкой.

3. На разогретую сковороду налить масло, дать ему нагреться (хорошо прогретое масло забурлит, когда в него попадет лук). Лук обжарить на сильном огне до золотистого цвета. Из него должен уйти сок.

4. Выложить в сковороду мясо, нарезанное кубиками. Все еще на сильном огне обжарить мясо, периодически перемешивая, пока оно не подрумянится.

5. Добавить морковь и все специи, перемешать и готовить до мягкости 5–7 минут.

6. Налить воду (примерно 300 мл), в середину вставить целую головку чеснока, очищенную только от верхней шелухи. Закрыть крышкой и тушить мясо с овощами примерно 15 минут.

7. Вынуть чеснок.

8. Высыпать рис и слегка разровнять. Вода должна слегка покрывать его. Вернуть чеснок в середину. Как только вода закипит и начнет испаряться, закрыть плотно крышкой (поверх риса можно дополнительно поставить блюдце) и готовить примерно 20 минут.

9. Снять с плиты. Желательно дать плову постоять еще полчаса.

10. Перед подачей на стол вынуть чеснок, плов тщательно перемешать, уложить на блюдо горкой, головку чеснока положить сверху.

Куриное филе «Сюрприз», запеченное в фольге

Очень вкусный и сытный вариант приготовления курицы!

Ингредиенты:
филе куриное — 2 шт.
молоко — 1 стакан
картофель — 3 шт.
лук репчатый — 1 шт.
помидоры — 3 шт.
яйца — 2 шт.
чеснок — 2–3 зубчика
сыр — 150–200 г
масло растительное для смазывания форм
сметана — 3 ст. ложки
соль, перец — по вкусу
зелень для украшения.

Приготовление

1. Куриное филе нарезать на некрупные кусочки. Залить молоком и дать постоять 1–1,5 часа — так курица станет мягче.

2. Подготовить формы из фольги. Для этого фольгу нужно сложить в несколько слоев и опустить в банки, чтобы фольга приняла нужную форму. Поставить формочки на противень, каждую смазать растительным маслом.

3. Картофель порезать тонкими кусочками, разложить по формочкам, посолить и поперчить. Сверху выложить нарезанный полукольцами лук, потом мясо. Снова поперчить и посолить.

4. Приготовить заливку: яйца взбить с майонезом или сметаной, полить этой смесью курицу — примерно по 2 столовые ложки на порцию. Сверху выложить помидоры, порезанные кружочками, посыпать рубленым чесноком и тертым сыром.

5. Отправить в духовку, разогретую до 180 °С, на 30–40 минут.

6. Перед подачей украсить зеленью.

Куриное филе в кляре

Мой муж в восторге от этого простого и аппетитного блюда из курицы. На его приготовление уходит менее часа! Куриное филе получается сочным и буквально тает во рту.

Ингредиенты:
куриное филе — 400 г
сметана (либо майонез) — 3 ст. ложки
специи — по вкусу
соль — по вкусу.

Для кляра:
яйцо — 1 шт.
молоко — 100 мл
мука пшеничная — 150 г
соль — по вкусу
панировочные сухари — по желанию
масло растительное для жарки.

Приготовление

1. Куриное филе разделить на порционные куски (с размером определитесь сами). По желанию его можно отбить.
2. Каждый кусочек смазать смесью сметаны (майонеза) с чесноком.
3. Добавить специи и соль. Перемешать и поставить в холодильник.
4. Приготовить кляр. Для этого яйцо взбить с молоком, солью и специями. Затем следует понемногу добавлять муку — до тех пор, пока кляр не загустеет (до консистенции сметаны).
5. Куриное филе обмакивать в кляр и обжаривать с двух сторон на сковороде, смазанной маслом.

Штрудли

Словами не передать, как это вкусно! Штрудли (другое название — нудли) — одно из любимых блюд моего мужа. Уверена, что понравится оно и вам! Мясо можно использовать любое — по вашему желанию, тесто тоже выбирайте на свой вкус — дрожжевое, на кефире или же пресное.

Ингредиенты:
говядина — 300 г
картофель — 3 шт.
лук репчатый — 1 шт.
морковь — 1 шт.

болгарский перец (по желанию) — 1/2 шт.
томатная паста — 1 ст. ложка
специи (любимые) — по вкусу
соль — по вкусу.

Для теста:
мука пшеничная — 1 стакан
яйцо — 1 шт.
вода — 2 ст. ложки
соль — 1/2 ч. ложки.

Приготовление

1. Из указанных ингредиентов замесить тесто.
2. Картофель и мясо нарезать крупными кубиками. Лук, морковь и болгарский перец — чуть мельче.
3. Мясо потушить в глубокой сковороде в течение 20–30 минут, добавив 1/2 стакана воды. Когда вода полностью испарится, влить масло, мясо обжарить.
4. К говядине добавить овощи, обжаривать в течение 5 минут. Добавить томатную пасту, соль, перец. Сверху положить картофель. Все это залить водой, накрыть крышкой.
5. Тесто раскатать тонко (чем тоньше — тем лучше), смазать сливочным маслом. Свернуть в рулет и разрезать его на кусочки шириной 1,5–2 см.
6. Как только картофель в сковороде будет готов, уложить сверху нудли.
7. Накрыть крышкой и тушить на самом слабом огне примерно 15 минут.

«Говяжья книжка»

По этому рецепту получается самое вкусное мясо из тех, что я когда-либо пробовала. Говядина выходит сочная и буквально тает во рту.

Это блюдо идеально подходит для праздничного стола. Настоятельно рекомендую его приготовить.

Ингредиенты:
говядина (вырезка) — 1 кг.

Для маринада:
горчица — 1,5 ч. ложки
горчица зернистая — 2 ч. ложки
растительное масло — 4 ст. ложки

черный перец — щепотка
паприка — 1,5 ч. ложки
соль — 1 ч. ложка
мед — 1 ч. ложка
чеснок — 2 зубчика.
Для гарнира:
картофель — 1 кг
оливковое масло — 3 ст. ложки
соль — 1/2 ч. ложки
приправы — по вкусу.

Приготовление

1. В куске мяса сделать надрезы через каждые 1,5–2 см.
2. К 4 столовым ложкам растительного масла добавить соль, паприку, черный перец, зернистую и обычную горчицу, мед, измельченный чеснок и все хорошо перемешать.
3. Мясо обмазать маринадом.
4. Подготовить рукав для запекания, с одной стороны его перевязать. Положить мясо в рукав, завязать другую сторону, уложить в форму и оставить в холодильнике на 6–12 часов, можно на сутки.
5. У очищенного картофеля с одной стороны срезать основание, а на другой стороне сделать надрезы. Поставить картофель в форму для запекания.
6. К оливковому маслу добавить соль и любимые специи для картофеля.
7. В надрезы каждой картофелины налить немного полученной смеси.
8. Рукав для запекания разместить в форму и перевязать с обеих сторон.
9. В разогретую до 200 °С духовку отправить форму с картошкой и форму с говядиной. Запекать один час.
10. Вынуть из духовки, дать немного остыть, переложить мясо и картошку на блюдо. Украсить зеленью.

Котлеты «Нежность»

Эти котлеты готовятся очень быстро, а съедаются еще быстрее.

Ингредиенты:
курица (филе) — 2 шт.
натуральный йогурт — 100 г
твердый сыр — 100 г

крахмал — 3 ст. ложки
лук репчатый (можно и без него) — 1/2 шт.
зелень — по вкусу
соль, перец — по вкусу
растительное масло для жарки.

Приготовление

1. Куриное филе и сыр нарезать кубиками.
2. Лук порезать очень мелко.
3. Соединить куриное филе, сыр, лук, натуральный йогурт, крахмал, соль, перец, зелень. Перемешать.
4. На сильно разогретую сковородку выкладывать по столовой ложке смеси (как для оладий) и обжаривать на среднем огне с двух сторон.

Котлеты по-измирски

«Боже, как вкусно! Вроде из обычных ингредиентов блюдо… Срочно дай рецепт, приготовлю мужу на ужин!» — это слова подруги, которая впервые попробовала котлеты по-измирски в моем исполнении. Не буду хвалить рецепт, просто скажу: эти котлеты изумительные!

Ингредиенты:

говяжий фарш — 500 г
лук репчатый — 1 шт.
панировочные сухари — 5 ст. ложек
соль, перец — по вкусу
картофель — 5 шт.
помидоры — 2 шт.
болгарский перец — 2 шт.
томатная паста — 1 ст. ложка.

Приготовление

1. Соединить панировочные сухари с фаршем и измельченным луком. Посолить, поперчить, добавить немного воды. Тщательно перемешать.
2. Слепить котлеты, выложить их на сковороду и жарить примерно по 5 минут с каждой стороны до появления коричневой корочки.
3. Овощи нарезать крупно.
4. Картофель пожарить на сильном огне до корочки. Болгарский перец и помидоры обжаривать в течение 2 минут.
5. В сотейник выложить котлеты, затем картофель, помидоры и болгарский перец.

6. В стакан горячей воды добавить томатную пасту. Перемешать и залить котлеты с овощами.

7. Накрыть крышкой, тушить на слабом огне до готовности овощей — примерно 15–20 минут.

Мясо с грибным соусом

Ингредиенты:
говядина (вырезка) — 2 куска
шампиньоны свежие — 120 г
сливки 33 % — 125 г
итальянские травы — по вкусу
сливочное масло — 7 г
лук репчатый — ½ шт.
растительное масло
чеснок — 1 шт.
соль — по вкусу.

Приготовление

1. Срезать с мяса лишний жир, отбить куски с двух сторон.

2. В сковороде разогреть растительное масло. На сильном огне обжарить мясо — по 3 минуты с каждой стороны. Уменьшить огонь и жарить еще по 3 минуты с каждой стороны. Снять с плиты. Обсушить мясо на салфетке, дать отдохнуть.

3. Лук нарезать мелко. Шампиньоны — пластинками.

4. Добавить в сковороду сливочное масло. Положить лук, через пару минут — шампиньоны, чеснок. Жарить 5 минут, помешивая.

5. Влить в сковороду сливки. Посолить, добавить специи.

6. Не накрывая крышкой, кипятить 2 минуты. Снять с огня.

7. Мясо посолить и поперчить по вкусу. Подавать с грибным соусом.

Куриные голени в сырной панировке

Сочное и нежное куриное мясо под хрустящей корочкой — такие ножки обожают дети! И готовить их очень просто.

Ингредиенты:
куриные голени — 6 шт.
панировочные сухари — 80 г
яйцо — 1 шт.
сыр твердый — 3 ст. ложки
соль — 1 ч. ложка
перец — 1/2 ч. ложки

паприка — 1 ч. ложка
масло растительное.

Для гарнира:
картофель — 3 шт.
специи, соль — по вкусу
оливковое масло — 1 ст. ложка.

Приготовление

1. Ножки вымыть (при желании можно снять кожу) и обсушить бумажным полотенцем.
2. Сыр натереть на мелкой терке.
3. Яйцо разбить в глубокую миску, добавить масло, соль, специи, все слегка взбить вилкой.
4. В другой глубокой миске соединить панировочные сухари, сыр, соль и специи.
5. Обмакнуть куриные ножки в яичную смесь.
6. Затем хорошенько обвалять их в сырной панировке.
7. Форму для запекания смазать растительным маслом. Выложить куриные ножки в панировке в форму, вместе с ними можно положить и картофель. Поставить в разогретую до 200 °С духовку. Запекать примерно 40 минут до золотистой корочки, затем оставить в выключенной духовке еще на 10–15 минут.

Голень индейки в сливках

Не могу найти слова, чтобы описать вкус этого блюда! Скажу одно: когда я вышла с ребенком гулять во двор, соседи поинтересовались, что такое вкусное я готовила на обед — настолько чарующим был аромат…

Ингредиенты:
голень индейки — 1 шт.
чеснок — 3–5 зубчиков
соль, перец — по вкусу
жирные сливки — 10 ст. ложек
итальянские травы — по вкусу.

Приготовление

1. Голень индейки вымыть, обсушить. Нашпиговать чесноком, натереть солью, перцем и итальянскими травами.
2. Выложить в форму для запекания. Смазать сливками. Отправить в заранее разогретую до 220 °С духовку, запекать до тех пор, пока не подрумянятся (около 15 минут).

3. Перевернуть на другую сторону. Смазать сливками, оставить еще на 15 минут. Перевернуть снова, убавить температуру до 180 ˚С и готовить еще 40 минут.

4. Достать блюдо из духовки и дать ему отдохнуть 15 минут. На гарнир прекрасно подойдет запеченный картофель.

Стожки

Это одно из первых моих блюд, которое набрало максимальное количество лайков в блоге и получило много положительных отзывов. Оно простое в приготовлении, вкусное и очень сытное.

Ингредиенты:
фарш мясной — 0,5 кг
яйца вареные— 3 шт.
лук репчатый — 2 шт.
картофель — 2 шт.
сыр — 100 г
соль, перец — по вкусу
майонез.

Приготовление

1. Лук мелко порезать. Яйца, картофель и сыр натереть на терке.

2. На смазанный противень выложить круглые лепешки из сырого мясного фарша, посолить и поперчить.

3. На каждую лепешку из фарша уложить слой лука. Затем выложить слоями тертые яйца и тертый сырой картофель, не забывая солить и перчить.

4. Последним слоем начинки должен быть тертый сыр. Сверху немного смазать майонезом.

5. Запекать стожки в разогретой до 180–200 ˚С духовке около 30 минут. По желанию готовое блюдо можно еще раз посыпать сыром.

Утка в ягодном соусе

Нежнейшая и сочная утиная грудка с ягодным соусом — незабываемое и гармоничное сочетание вкуса. Уверена, ваши родные и друзья оценят это блюдо по достоинству.

Ингредиенты:
филе утиной грудки — 2 шт.

специи для птицы, соль — по вкусу
смородина
сахар — 1 ст. ложка
мед — 1 ч. ложка
вода — 0,5 стакана
уксус бальзамический — 1 ч. ложка.

Приготовление

1. Утиную грудку вымыть и хорошо обсушить. Кожу надрезать в нескольких местах (так лучше вытопится лишний жир). Посолить, поперчить, посыпать любимыми специями.

2. На сковороду, пригодную для использования в духовке, положить грудку кожей вниз и обжарить на плите с обеих сторон. Затем накрыть сковороду фольгой и отправить в разогретую до 200 ˚С духовку на 5–7 минут.

3. К смородине добавить бальзамический уксус, сахар, мед и 1/3 стакана воды.

4. Размолоть смородину блендером в пюре, поставить на огонь и варить на медленном огне до загустения. Если остались комочки, протереть еще раз.

5. Готовую утиную грудку порезать тонкими кусочками, красиво выложить на тарелку, чуть посолить. Подавать вместе с соусом из смородины.

Даргинское чуду

Любимое блюдо моего мужа и сыночка! Его бесподобно готовит моя мама.

Ингредиенты:

Для теста (на 4 чуду):
мука пшеничная — 5 ст. л.
соль — 1,5 ч. ложки
сухие дрожжи — 11 г
вода теплая — сколько возьмет мука.

Для начинки № 1 (на 3 чуду):
куриное филе — 300 г
картофель средний — 4 шт.
лук репчатый — 2 шт.
специи
масло сливочное
горячая вода — 1/2 стакана.

Для начинки № 2 (на 1 чуду):
картофель — 2 шт.
сушеное мясо — 100 г
специи.

Приготовление

1. Замесить из указанных ингредиентов дрожжевое тесто. Оставить его подниматься примерно на 1 час.

2. Начинка № 1. Порезать картофель тонко, лук — мелко, куриное филе — небольшими кусочками. Перемешать все со специями, по желанию добавить измельченный помидор и зелень.

3. Начинка № 2. Тонко нарезанный картофель смешать с измельченным луком, кусочками сушеного мяса и специями.

4. Когда тесто поднимется, разделить его на 8 частей так, чтобы одна часть была немного больше второй. Обе части раскатываем. На большую часть выложить начинку, на нее — маленькие кусочки сливочного масла. Второй частью теста закрыть чуду сверху и защипнуть края.

5. Сделать посередине маленькую дырочку, смазать чуду смесью из желтка и воды, кефиром или водой.

6. Отправить в предварительно разогретую до 220 ˚С духовку и выпекать до появления румяной корочки.

7. Готовые чуду смазать сливочным маслом и накрыть кухонным полотенцем — под ним они пропарятся и станут мягче.

Выпечка и десерты

Творожная запеканка

По данному рецепту запеканка получается идеальная! Невероятно нежная, вкусная, без муки. Мой сын — небольшой любитель творога, но эту запеканку он ест с удовольствием. Да что говорить о нем, если мне самой не всегда удается подождать, пока она остынет. Съедается моментально!

Ингредиенты:
творог (5–9 %) — 500 г
сметана — 2 ст. ложки
яйца — 4 шт.
крахмал — 2 ст. ложки
сахар — 4 ст. ложки
ванилин — щепотка
изюм — по вкусу
соль — щепотка
сливочное масло — 2 ст. ложки.

Приготовление
1. Изюм промыть и залить кипятком на 10–20 мин.
2. Яйца разделить на белки и желтки. Белки с щепоткой соли взбить в крепкую пену.
3. Растопить сливочное масло.
4. Все ингредиенты, кроме белка и изюма, соединить и хорошенько перемешать. Можно взбить блендером.
5. Добавить изюм. Перемешать.
6. Добавить белки и перемешать аккуратно ложкой.
7. В форму для запекания перелить творожную массу и выпекать при 200 ˚С примерно 30 минут.

Блины

Таких вкусных блинов вы еще не пробовали! Тонкие и ажурные, они буквально тают во рту и не рвутся при выпекании.

Ингредиенты:
яйца — 3 шт.
сметана — 1 ст. ложка
молоко — 400 мл (2 стакана)

кефир — 100 мл
соль — 1/3 ч. ложки
сахар — 1 ст. ложка
разрыхлитель — 2 ч. ложки
ванилин — щепотка
мука пшеничная — 1,5 стакана
растительное масло — 2–3 ст. ложки.

Приготовление

1. Яйца взбить со сметаной.
2. Добавить молоко, кефир, соль, сахар, хорошенько перемешать венчиком.
3. Добавить масло, муку, разрыхлитель и ванилин. Хорошенько перемешать до образования однородного теста.
4. Выпекать на разогретой сковороде. Перед тем, как наливать тесто, каждый раз немного смазывайте сковороду маслом — благодаря этому блины получатся ажурными.

Советы:

1. Сковорода должна быть сильно разогрета.
2. Тесту следует дать постоять хотя бы 5 минут, прежде чем вы начнете готовить.

Кутабы с зеленью

Такого рода лепешки есть в кухне многих народов. Называют их по-разному: далнаш, афары, чуду… Моя семья именует их кутабами. Зелень в них можно класть любую — зеленый лук, шпинат, крапиву, петрушку, укроп, кинзу… Вкусно и полезно!

Ингредиенты:

Для теста:
мука пшеничная — 3 стакана
соль — 1 ч. ложка
вода — 1 стакан.

Для начинки:
зелень (любая) — 0,5 кг
сметана — 1/4 стакана
яйца — 2 шт.
соль, перец — по вкусу
растительное масло — 50 мл
сливочное масло для смазывания лепешек.

Приготовление

1. Из муки и воды замесить пресное тесто. Накрыть его пленкой и убрать в холод на 30 минут.

2. Пока тесто «отдыхает», приготовить начинку. Любую зелень (мокрицу, зеленый лук, кинзу, тархун, укроп, петрушку и т. д.) вымыть и порезать. Разбить яйца, посолить, поперчить, добавить 2 столовые ложки сметаны, все перемешать.

3. Из теста скатать колбаску и разделить ее на небольшие кусочки.

4. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, блюдцем или любой другой подходящей формой вырезать из него кружки. На одну половину лепешки выложить ложкой готовую начинку из зелени, прикрыть другой половиной и защипнуть края, как у чебурека.

5. Хорошо разогреть сухую сковороду. Выпекать на ней лепешки с каждой стороны до румяной корочки.

6. Складывать готовые кутабы на блюдо, смазывая каждый сливочным маслом. Дать им немного постоять. Когда пропитаются и станут мягкими, можно подавать со сметаной.

Пицца «Маргарита»

«Раиса, спасибо за лучший рецепт теста для пиццы! Муж хвалил весь вечер», — такой отзыв я получила от подписчицы. И подобных комментариев много. Мне невероятно приятно слышать о том, что вам нравится готовить по моим рецептам и что у вас все получается!

Ингредиенты (на 3 пиццы):

Для теста:
мука пшеничная — 450 г
вода — 240 мл
масло оливковое — 2 ст. ложки
дрожжи сухие — 2 ч. ложки
соль — 1 ч. ложка
сахар — 1/2 ч. ложки.

Для начинки:
сыр моцарелла — 400 г
помидоры — 5 шт.
соль, перец, орегано — по вкусу
зеленый базилик.

Приготовление

1. Замесить тесто и оставить его в теплом месте подниматься примерно на 1 час.

2. Сыр натереть на крупной терке.

3. Помидоры очистить от кожуры, измельчить в блендере. Добавить к ним приправы и оливковое масло.

4. Когда тесто подойдет, разделить его на три части — из каждой выйдет одна основа для пиццы.

5. Круглую форму смазать маслом. Растянуть на ней тесто так, чтобы получились бортики.

6. По поверхности теста распределить соус из помидоров. Посыпать сыром.

7. Выпекать в разогретой до 220 °C духовке 6 минут. Затем переложить пиццу на противень и выпекать до румяного цвета (еще примерно 6 минут). Печь в два этапа необходимо для того, чтобы в начале приготовления сырая начинка не вытекла за края пиццы.

Слоеный хлеб

Шедевр дагестанской кухни! Хотя, возможно, и в вашей национальной кухне такой рецепт есть. Слоеный хлеб, на мой взгляд, самый вкусный! Предупреждаю: съедается он очень быстро!

Ингредиенты:
мука пшеничная — 3 стакана
вода — 1 стакан
дрожжи — 2 ч. ложки
сахар — 1/2 ст. ложки
соль — 1 ч. ложки
сливочное масло — 100 г
ореховая трава (приправа) — по желанию.

Приготовление

1. Из муки, воды и дрожжей замесить мягкое тесто. Дать постоять 1–2 часа (в зависимости от дрожжей) — до тех пор, пока не поднимется.

2. Раскатать тесто в очень тонкий пласт. Посыпать его ореховой травой (или другой любимой приправой), солью, полить растопленным сливочным маслом. Масло следует распределить тщательно, чтобы все краешки пласта были промазаны.

3. Свернуть пласт в рулет. Затем взять рулет с одного края и скрутить спиралью. Наружный конец рулета провести снизу и соединить с внутренним. Слегка раскатать полученный круг в

лепешку.

4. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке, пока не зарумянится. Можно печь и в сковороде — до образования корочки с обеих сторон. В этом случае необходимо сделать из указанного объема 2–4 маленьких хлеба.

Советы:

Этот хлеб можно готовить и из пресного теста.

В хлеб можно добавлять измельченные орехи или даже фарш — тогда получится совсем другое блюдо.

Кулич

Из тысячи вариантов кулича я выбрала именно этот — самый быстрый, самый вкусный и без дрожжей.

Ингредиенты
(для 4 кексов):
яйца — 2 шт.
ванилин — щепотка
сахар — 200 г
творог (5–9 %) — 180 г
мука пшеничная— 150 г
разрыхлитель — 1 ч. ложка
изюм, цукаты, орехи — по вкусу.

Для заварной глазури:
белок куриного яйца — 1 шт.
вода — 20 мл
сахар — 75 г.

Приготовление

1. Яйца взбить с щепоткой соли в пышную пену.
2. Постепенно всыпать сахар и ванилин, хорошо взбить добела.
3. Добавить творог, предварительно протертый через сито.
4. Постепенно всыпать просеянную муку с разрыхлителем и хорошо перемешать до однородности — у теста должна быть консистенция очень густой сметаны.
5. Изюм (цукаты, орехи) залить кипятком на 10 минут, воду слить, обсушить. Посыпать мукой. Добавить к общей массе и перемешать.
6. Формочки слегка смазать маслом, заполнить тестом на 2/3

объема и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности, примерно 40 минут.

7. Приготовить глазурь. Для этого взбить белок с щепоткой соли.

8. В ковшике соединить воду и сахар, довести до кипения, кипятить пару минут до образования сиропа.

9. Горячий сироп влить в белок, продолжая взбивать еще пару минут.

10. Каждый кулич окунуть макушкой в глазурь. Сверху украсить кондитерской посыпкой.

Пирожки с картофелем

Тоненькое тесто и много-много начинки — такой вариант обязательно понравится всем, кто не любит жареные пирожки из-за пышного дрожжевого теста!

Начинка может быть любая, которую пожелает душа: картофельное пюре, тушеная капуста с грибами, фарш — в общем, все-все-все!

Ингредиенты:
вода — 1 стакан
мука пшеничная— 3 стакана
масло сливочное — 60 г
яйца — 2 шт.
соль — 2 щепотки
сода — на кончике ножа.

Для начинки:
картофель (средний) — 5 шт.
сливочное масло — 50 г
лук репчатый — 1 шт.
соль, перец — по вкусу.

Приготовление

1. В кастрюле довести до кипения воду со сливочным маслом и солью.

2. В кипящую воду добавить один стакан муки и быстро перемешать, чтобы не было комочков.

3. Снять с огня.

4. Вбить в массу яйца по одному, тщательно перемешивая после каждого.

5. Постепенно ввести оставшуюся муку и соду, замесить тесто.

6. Тесто скатать в шар, накрыть кастрюлькой, в которой замешивали, и оставить на 30 минут.

7. Приготовить начинку. Для этого отварить картофель, сделать из него пюре.

8. На сливочном масле обжарить мелко нарезанный лук. Соединить его с пюре. Посолить, поперчить, перемешать.

9. Тесто разделить на 10–12 кусочков, сформировать шарики.

10. Каждый шарик раскатать тонко. Выложить на лепешку начинку, плотно защипнуть края.

11. Обжарить пирожки на растительном масле с двух сторон.

Пирожки из лаваша

Как же мы любим эти хрустящие пирожки с нежной начинкой! Особенно на завтрак — ведь они быстро не только готовятся, но и съедаются. И начинку для них можно сделать любую.

Ингредиенты:
лаваш тонкий — 3 шт.
творог — 300 г
картофель — 2 шт.
лук репчатый — 1 шт.
твердый сыр — 30 г
зелень — по вкусу
масло подсолнечное
соль, перец — по вкусу.
Приготовление

1. Картошку сварить, растолочь толкушкой.

2. Лук измельчить и обжарить на масле.

3. В одной посуде смешать картофель, творог, лук, тертый сыр, зелень. Посолить, поперчить.

4. Лаваш порезать на полоски. Выложить начинку на один конец полоски. Полоску свернуть уголком 3–4 раза так, чтобы вся начинка оказалась скрыта, отрезать лишнее. Таким образом свернуть остальные пирожки.

5. Сковороду хорошо разогреть и быстро обжарить пирожки на растительном масле — примерно по 2 минуты с каждой стороны.

Бисквитный рулет

Этот бисквитный рулет готовится 20 минут. Я не шучу! Такие рулеты продаются в каждом ларьке и супермаркете, и купить их,

возможно, легче, но печь гораздо интереснее!

Ингредиенты:
яйца — 5 шт.
мука пшеничная — 1 стакан
сахар — 1 стакан
ванилин — щепотка
соль — щепотка
джем — 200 г.

Приготовление

1. Яйца взбить с сахаром, солью и ванилином до образования пышной массы. (Пена должна стать густой и светлой. Если на ней начали оставаться следы от венчика миксера — значит, взбивать достаточно.)
2. Постепенно просеять в яичную массу муку. Аккуратно размешать.
3. Вылить тесто на противень, выстеленный пергаментной бумагой. Поставить в разогретую до 180–190 °C духовку на 10–15 минут (в зависимости от духовки).
4. Горячий бисквит свернуть в рулет вместе с бумагой. Либо отделить бумагу и свернуть с помощью кухонного полотенца.
5. Остывший рулет развернуть, распределить джем по поверхности коржа и аккуратно свернуть обратно. Для украшения посыпать сахарной пудрой.

Хлеб на картофельном отваре

Этот хлеб понравится каждой хозяйке! Батон получается ароматным, пышным, воздушным, с тонкой корочкой и пористым мякишем. Вы будете в восторге от него!

Ингредиенты (на 2 батона):
картофель — 1 шт.
вода — 500 мл
мука пшеничная— 600 г
дрожжи сухие — 3 ч. ложки
сахар — 1 ст. ложка
соль — 1 ч. ложка
масло растительное — 1/3 стакана
яйцо для смазывания.
Приготовление

1. Отварить картофель в 500 мл воды (его даже следует немного разварить).

2. Измельчить блендером прямо в отваре, дать остыть.

3. Теплый картофельный отвар вылить в миску. Добавить сахар, дрожжи, 1/2 стакана муки. Перемешать и оставить на 10 минут.

4. В опару добавить соль, половину масла, потихоньку ввести оставшуюся муку. Когда тесто загустеет, влить оставшееся масло. Замесить упругое тесто.

5. Оставить на час подниматься.

6. Разделить тесто на две части. Из каждой сформировать батон. Сделать сверху надрезы ножом. Оставить на 10–15 минут под кухонным полотенцем.

7. Яичный желток отделить от белка. Взбить с желтком 2 ст. л. воды. Смазать этой смесью хлеб.

8. Выпекать батоны в заранее разогретой до 220 °С духовке до образования румяной корочки.

Панкейки

Ингредиенты:
яйца — 2 шт.
соль — 1 ч. ложка
сахар — 3 ст. ложки
молоко — 1 стакан
мука пшеничная — 1 стакан
разрыхлитель — 1 ч. ложка
масло растительное — 2 ст. ложки.

Приготовление

1. Отделить яичные белки от желтков. Желтки взбить с сахаром и солью.

2. Добавить стакан молока, хорошо взбить, постепенно всыпать муку, постоянно размешивая и разбивая комочки.

3. Добавить разрыхлитель.

4. Влить растительное масло.

5. Отдельно взбить белки до появления пены (до пиков). Ввести взбитые белки в тесто (благодаря им панкейки получатся более воздушными) и аккуратно размешать ложкой.

6. Разогреть сковороду на среднем огне.

7. Выливать тесто на сковороду небольшими порциями — как для оладий. Как только на поверхности образуются и начнут лопаться пузырьки, следует перевернуть панкейки и обжарить с другой стороны.

Совет:

Традиционно панкейки подаются на завтрак с кленовым сиропом, но у нас он встречается довольно редко, поэтому его можно заменить вареньем, медом, сгущенкой, сметаной — в общем, всем тем, что вы любите!

Фотографии

Избербаш

Каспийское море

С папой. Приехали в Москву на операцию

Больница им. Сперанского, 2006 год

Больница им. Сперанского. Одна из первых операций в области глаз, 2005 год

Родной брат Абдусалам с женой Марьям

Старший брат Алибек с женой Барият

Брат Абдулабек с женой Заирой и детьми

Я с сестрой Аминой на ее свадьбе

Свадьба Абубакара и Амины

С мамой и сестрой, 2014 год

Бабушка Халумчакар, 87 лет

С однокурсницами

Тетя Лариса и Айшат. После очередной операции на подбородке

Свадебная фотография

В ресторане с мужем

Свадебная фотография

Шамиль и Абдула. Каспийское море, 2016 год

Новый, 2017 год

Зимняя прогулка с мужем

С племянницами. Каспийское море

Дагестан

Семейная фотография. Москва

Интервью для сайта pavilionmag.ru, 2017 год